

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ПЕРВЫЙ МОСКОВСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС»
(ГБПОУ «1-й МОК»)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «1-й МОК»
Ю. Д. Мироненко
«19» июня 2022 г.

*Программа профессионального обучения по профессии
рабочего, должности служащего*

Кондитер

в рамках проекта «Профессиональное обучение без границ»

Код профессии: 12901 Кондитер

Профессиональный стандарт: Кондитер

Наименование компетенции: 32 Кондитерское дело

Срок обучения: 120 часов, 8 мес.

Уровень квалификации: 3

Предприятие-партнер: АО «УК» Отель Менеджмент» Холидей Инн

Форма обучения: очная

Программа рассмотрена на педагогическом совете от 16.06.2022 № 53

Разработчик программы:

Горячева Анастасия Георгиевна

Москва, 2022

Оглавление

1. Пояснительная записка.....	3
2. Результаты освоения программы	5
3. Учебный план	9
4. Учебная программа.....	9
5. Календарный учебный график	12
6. Формы аттестации и контрольно-оценочные средства	13
7. Требования к условиям реализации ОППО	16
8. Список рекомендованной литературы.....	17

1. Пояснительная записка

➤ **Наименование программы**

Программа профессионального обучения «Кондитер» (3 разряд).

➤ **Нормативно-правовые основания разработки программы профессионального обучения**

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ст.73, 74, 79) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (ст.6);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Методические разъяснения № ГД-1033/05 от 27.07.2020, направленные письмом Минпросвещения России;
- Письмо Рособрнадзора от 09.11.2017 № 05-500 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по осуществлению федерального государственного надзора в сфере образования в отношении организаций, осуществляющих образовательную деятельность по основным программам профессионального обучения»);
- Приказ № 715 от 24.11.2021 «О проведении проекта «Профессиональное обучение без границ»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 292);
- Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание, дополненное (утв. постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. N 37) (с изменениями и дополнениями).
- Положение о профессиональном обучении в ГБПОУ «1 МОК»;
- Профессиональный стандарт 33.010 «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7.09.2015 № 597н.

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1569.

➤ **Термины, определения и используемые сокращения**

ПОБГ, проект – проект «Профессиональное обучение без границ».

Программа – программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

ПОО – профессиональная образовательная организация.

ОК – общая компетенция.

ПК – профессиональная компетенция.

ПИ – профессиональный модуль.

➤ **Цели и задачи программы**

Реализация программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Целью программы «Кондитер» является формирование у школьников 9-11 классов первоначальных практических профессиональных умений для изготовления качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентаций и продажи в организациях питания по основным видам профессиональной деятельности:

- изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии кондитер;
- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии;

- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, выборе пути продолжения профессионального образования.

➤ **Профессиональный стандарт**

Профессиональный стандарт 33.010 «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7.09.2015 № 597н.

➤ **Категория обучающихся:**

- лица до 18 лет, не имеющие основного общего или среднего общего образования, при условии обучения в 9, 10 и 11 классах, в том числе в форме семейного образования (при предоставлении соответствующего договора), образовательных организаций, реализующих программы общего образования, подведомственных органам исполнительной власти города Москвы на момент завершения освоения программы профессионального обучения.
- лица различного возраста с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного или среднего общего образования.

➤ **Режим занятий**

Занятия проводятся в очном формате на площадках колледжа в соответствии с графиком учебного процесса; обучение проводится 1 раз в неделю по 4 академических часа; максимальная учебная нагрузка в неделю составляет 4 часа.

2. Результаты освоения программы

Результатами освоения программы являются овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Кондитер», в том числе профессиональными и общими компетенциями, получение практического опыта, умений и знаний.

Вид деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; 2. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера 3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера 4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; 2. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; 3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; 4. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; 5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной

				<p>безопасности в организациях питания</p>
	<p>Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; 2. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; 3. Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; 4. Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; 5. Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; 2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; 3. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; 4. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; 5. Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; 6. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; 2. Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; 3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; 4. Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; 5. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; 6. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; 7. Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;

			<p>7. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;</p> <p>8. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>9. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p> <p>10. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</p>	<p>8. Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;</p> <p>9. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>10. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания</p>
--	--	--	---	--

3. Учебный план

№ п/п	Наименование разделов (модулей), дисциплин, видов учебной деятельности	Виды учебной нагрузки в часах				Форма аттестации
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	
1.	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	12	12			
2.	Технологии приготовления кондитерских изделий	92	32	60		
3.	Учебная практика	8		8		
4.	Производственная практика	8		8		
	Квалификационный экзамен	6				экзамен
	Итого	120	44	76		

4. Учебная программа

Наименование дисциплин (модулей, разделов) и тем	Кол-во часов	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, практик
Модуль 1	12	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
Тема 1.1. Введение	4	История возникновения профессии кондитер. История движения WorldSkills
Тема 1.2. Организация работы кондитера	4	Организация работы кондитера при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба
Тема 1.3. Подготовка сырья	4	Характеристика и подготовка сырья для приготовления кондитерских изделий

<i>Модуль 2</i>	<i>92</i>	<i>Технологии приготовления кондитерских изделий</i>
Тема 2.1. Мучные кондитерские изделия	8	Технология приготовления п/ф для мучных кондитерских изделий
Тема 2.2. Дрожжевое тесто	4	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него
Тема 2.3. Пирожные	8	Технология приготовления пирожных
Тема 2.4. Торты	4	Технология приготовления тортов
Тема 2.5. Шоколадная продукция и конфеты	4	Технология приготовления шоколадной продукции и конфет
Практическая работа	4	Расчет сырья для приготовления пирожных
Лабораторные работы	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	1. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление «Пиццы». 2. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление «Плюшка Московская». 3. Приготовление изделий из бисквитного теста: печенье «Ленинградское», «Бисквит с яблоками». 4. Приготовление изделий из песочного теста: корж «Молочный». 5. Приготовление изделий из песочного теста: печенье Нарезное. 6. Приготовление кекса «Столичный». 7. Приготовление изделий из заварного теста: заварное печенье с сыром. 8. Приготовление миниатюры из воздушного теста, пирожное «Безе». 9. Приготовление бисквитных пирожных: «Брауни» с апельсином. 10. Приготовление бисквитных пирожных: пирожное «Картошка». 11. Приготовление песочных пирожных: Корзиночка с кремом и повидлом.

	4	12. Приготовление заварных пирожных: Профитроли с кремом.
	4	13. Приготовление изделий из песочного теста: корзиночка с кремом.
	4	14. Приготовление бисквитного торта: «Бисквитный с ягодной начинкой и белковым кремом».
	4	15. Приготовление слоеного торта: «Слоенный с кремом», «Языки слоёные».
Учебная практика	8	Расчет сырья для приготовления пирожных.
Производственная практика	8	Приготовление фаршей, начинок. Приготовление изделий из дрожжевого теста. Приготовление выпечных полуфабрикатов. Приготовление пирожных.
Всего	120	

6. Формы аттестации и контрольно-оценочные средства

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением. Контроль знаний осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, опросов, результатам выполнения практических заданий и лабораторных работ в даты промежуточной аттестации, предусмотренные программой. По окончании изучения раздела (темы) обучающиеся получают зачёт при условии освоения программы.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Перечень вопросов теоретической части квалификационного экзамена

Знания и умения	Вопросы	Критерии оценивания
Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе. Соблюдать стандарты чистоты на	Механическое оборудование. Виды. Правила эксплуатации механического оборудования Взбивальная машина. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности. Виды муки. Свойства муки. Требования к качеству, использование в зависимости от вида и качества. Тестомесильная машина. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности. Тепловое оборудование. Виды. Правила эксплуатации теплового оборудования. Холодильное оборудование. Виды. Правила эксплуатации холодильного оборудования. Виды сырья, применяемого для приготовления сиропа для промочки. Требования к качеству. Использование сиропа в кондитерском производстве Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования кондитерского Кремы сливочные. Виды. Технология приготовления крема сливочного основного, использование в кондитерском производстве.	«5» - за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающиеся легко ориентируются, за умение связывать теорию с практикой, высказывать и обосновывать свои суждения. «4» - если обучающийся полно освоил материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные недостатки «3» - если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения

<p>рабочем месте в кондитерском цехе. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Требования к качеству. Яйца и яйцепродукты. Требования к качеству. Подготовка яиц Личная гигиена работников предприятий общественного питания Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре Санитарные правила изготовления, хранения, реализации кремовых кондитерских изделий Санитарные правила мытья инструментов и инвентаря кондитерского производства Кондитерская электрическая печь. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий Противопожарная техника безопасности кондитерского цеха Определите требования к организации рабочих мест по изготовлению отделочных полуфабрикатов и рабочих мест по отделке кондитерских изделий Первая доврачебная помощь при несчастных случаях Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений</p>	<p>«2» - если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал «1» - за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать</p>
--	---	--

Оценка теоретической части квалификационного экзамена

Оценка	Критерий
Зачёт	Обучающийся ответил правильно на 60% теоретических вопросов и более
Незачёт	Обучающийся ответил правильно на 59% теоретических вопросов и менее

К практической части экзамена допускаются обучающиеся, получившие зачёт по теоретической части.

Перечень заданий практической части квалификационного экзамена

Знания и умения	Задания	Критерии оценивания
Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность	Технология изготовления пирожного «Трубочка» с	Соблюдение технологической

<p>организаций питания Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности Аккуратно и экономно использовать сырье в</p>	<p>обсыпкой. Требования к качеству. Технология изготовления пирожного «Руллет чешский». Требования к качеству Технология приготовления пирожного «Песочная полоска с фруктовой начинкой». Требования к качеству Технология изготовления пирожного «Слойка с яблочной начинкой». Требования к качеству Технология изготовления пирожного «Корзиночка с фруктовой начинкой и белковым кремом». Требования к качеству Технология изготовления пирожного «Кольцо воздушное». Требования к качеству Технология изготовления пирожного «Шу с кракелюром». Требования к качеству Технология изготовления «Детской фигурной сдобы». Требования к качеству. Технология изготовления «жекса Столичного». Требования к качеству. Технология изготовления «Брауни». Требования к качеству Технология изготовления «Миндального печения». Требования к качеству. Технология изготовления «Печенья нарезного». Требования к качеству Технология изготовления «Рулета фруктового». Требования к качеству Технология изготовления. «Пирожное Орешек». Требования к качеству Технология изготовления. «Рулета Лакомка» Технология изготовления «Пирог бисквитный с повидлом» Требования к качеству. Технология изготовления пирожного «Буше фруктовое». Требования к качеству</p>	<p>последовательности изготовления кондитерской продукции, рациональность организации рабочего места. За каждый показатель начисляется от 0 до 5 баллов. Качество выполнения обучающимися работы в целом определяется как индивидуальная оценка уровня сформированности проверяемых профессиональных компетенций (результата освоения умений и знаний). оценка определяется баллом, набранным обучающимся по результатам выполнения заданий Максимальный балл за всю работу – 15. Соответствует индивидуальным особенностям - в полном объеме – 5 балла - не в полном объеме – 3 балла - не соответствуют – 0 баллов</p>
--	--	--

процессе производства кондитерской и шоколадной продукции Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	Технология изготовления «Сочни с творогом». Требования к качеству Технология изготовления «Капкейки с кремом и ягодами». Требования к качеству. Технология изготовления «Булочка со сливками». Требования к качеству	
--	--	--

Оценка практической части квалификационного экзамена

Оценка	Критерий
Отлично	Обучающийся набрал от 13 до 15 баллов
Хорошо	Обучающийся набрал от 10 до 12 баллов
Удовлетворительно	Обучающийся набрал от 7 до 9 баллов
Неудовлетворительно	Обучающийся набрал менее 7 баллов

7. Требования к условиям реализации ОППО

Реализация ОППО осуществляется с учетом требований к квалификации преподавателей, материально-техническому обеспечению, информационным и учебно-методическим условиям.

Практическая подготовка включает в себя организацию профессиональных проб, мастер-классы, экскурсии в профильные организации.

Представители базы практики в рамках договора осуществляют согласование программ практики, содержание и планируемые результаты практической подготовки, задание.

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория	Лабораторные и практические занятия,	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы

	тестирование, экзамен	
--	--------------------------	--

8. Список рекомендованной литературы

Основные источники:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018

2. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Лабораторный практикум, Академия, 2019

3. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Академия, 2018

4. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. – М.: Кнорус, 2020

5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018

6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018

7. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Мин торг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2018.

8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2018