

Министерство образования Кузбасса

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЛЕНИНСК-КУЗНЕЦКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНА  
Цикловой методической комиссией  
преподавателей профессиональных  
дисциплин

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГПОУ ЛКПТ  
\_\_\_\_\_ И.Ю.Вершинин

Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ЦМК  
\_\_\_\_\_/Е.В. Мартовицкая/

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО.JUNIOR»  
НАПРАВЛЕННОСТЬ: СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНАЯ**

Уровень: базовый

Возраст обучающихся: 14-17 лет

Срок реализации: 1 год

Составитель (разработчик):  
Грушина Юлия Александровна, преподаватель

## ОГЛАВЛЕНИЕ

|  | стр. |
|--|------|
| 1. Пояснительная записка                                       | 3    |
| 2. Учебный план  | 6    |
| 3. Учебный (тематический) план                                 | 7    |
| 4. Содержание учебного (тематического) плана                   | 10   |
| 5. Календарный учебный график                                  | 12   |
| 6. Форма контроля и оценочные материалы                        | 13   |
| 7. Организационно- педагогические условия реализации программы | 13   |
| 8. Материально-технические условия реализации программы        | 14   |
| 9. Список литературы   | 16   |

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Кондитеры – высококвалифицированные специалисты в сфере кондитерского дела производят широкий спектр сложных в изготовлении изделий, преимущественно сладостей. Кондитерские изделия включают в себя шоколад, конфеты ручной работы птифуры для подачи в гостиницах и ресторанах либо розничного сбыта в специализированных магазинах.

Кондитеры производят разнообразные горячие и холодные десерты, торты, печенье, замороженные изделия для подачи в гостиницах класса люкс/бутик ,ресторанах, а также для розничной реализации в кондитерских магазинах.

Они также могут изготавливать сложные витринные образцы с использованием сахара, глазури, марципана и других декоративных материалов и ингредиентов. Некоторые кондитеры специализируются на изготовлении украшенных и тематических тортов для торжественных мероприятий.

Для развития требуемой компетенции кондитерам необходимо учиться и практиковаться годами. Это предполагает освоение профессиональных техник изготовления и украшения кондитерских изделий. Требуются художественный талант, чувство стиля в кулинарии, а также способность работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время и в соответствии с заданным бюджетом.

В некоторых случаях кондитерам требуется взаимодействовать непосредственно с заказчиком, в связи с чем требуются развитые навыки обслуживания наряду с умением обсуждать запросы клиента, консультировать его, давать рекомендации. Крайне важна способность, работать инициативно.

Эксперт в этой сфере использует большое количество специализированного оборудования и материалов. Кондитеры должны принимать во внимание качество ингредиентов, бережно обращаться с ними, а также соблюдать высокие стандарты гигиены, технику безопасности и нормы охраны здоровья.

Они часто работают в гостиницах и ресторанах высокого класса. В некоторых странах кондитеры часто сотрудничают со специализированными розничными магазинами, торгующими кондитерскими изделиями и сладкой выпечкой, изготовленными и украшенными вручную. Кондитеры также могут быть индивидуальными предпринимателями, поставляющими изделия на заказ.

**Цель Программы** – оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального

образования, формирование социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей кондитера.

### **Задачи Программы**

#### *Обучающие:*

- соблюдение требований охраны труда, техники безопасности и правилам санитарии;
- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- способен хорошо выполнять технологию приготовления кондитерских изделий;
- понимать основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;
- знать ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения;
- способен минимизировать количества отходов, рациональности обращения с ингредиентами;
- знать и понимать специализированные инструменты и оборудование, применяемые при изготовлении миниатюр, тортов, гато, антреме, выпечки и птифуров, используемых материалов при лепке и работе с молдами;
- знать принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени.

#### *Развивающие:*

- развивать вкусовые ощущения, память, терпение, трудолюбие, интерес к своей профессии;
- развивать творческие способности, воображение и фантазию;
- способствовать выработке собственного обоснованного взгляда на современные тенденции кондитерского искусства;
- развивать художественный талант, чувство стиля и гармонию сочетания;
- развивать способность работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время и в соответствии с заданием;
- развивать системы знаний и умений, необходимых для приготовления и оформления основных видов кондитерских изделий из используемых видов продуктов.

#### *Воспитательные:*

- воспитывать эстетический вкус, способность видеть и чувствовать гармонию;
- воспитывать трудолюбие, аккуратность, устойчивость, целеустремленность и самостоятельность;
- формировать потребность в творческой деятельности, стремление к самовыражению через творчество;

- воспитать и развить художественный вкус, талант, гармонию и уважение к труду;
- воспитать чувство ответственности;
- побуждать желание совершенствоваться в кондитерском искусстве.

### **Категория обучающихся**

Обучение по Программе ведется в разновозрастных группах, которые комплектуются из обучающихся 14-16 лет, имеющих навыки рисования и проявляющих интерес к кондитерскому делу. Количество обучающихся в группе – 10 человек.

### **Сроки реализации**

Программа рассчитана на 1 год обучения. Общее количество часов в год составляет 100 часов.

### **Формы и режим занятий**

Программа реализуется 2 раза в неделю по 2 часа. Программа включает в себя лекционные и практические занятия.

### **Планируемые результаты освоения Программы**

По итогам 1-го года освоения программы обучающиеся

#### **будут знать:**

- технику безопасности и требования, предъявляемые к организации рабочего места;
- кондитерское оборудование, инструменты, способы их использования;
- способы приготовления различных видов кремов;
- способы приготовления бисквитных, песочных, заварных полуфабрикатов;
- способы приготовления тортов, гато, антреме, миниатюр, птифур;
- технику темперирования трех видов шоколада;
- технику изготовления кондитерских изделий из шоколада;
- технику моделирования из сахарной пасты (мастика) и марципана;
- способы и технику приготовления карамели.

#### **будут уметь:**

- соблюдать правила техники безопасности при работе с различным оборудованием;
- выбирать и использовать необходимое оборудование, инструменты и инвентарь;
- выполнять приготовление тортов, гато, антреме, миниатюр, птифур;
- выполнять темперирование шоколада;
- выполнять изготовление кондитерских изделий из шоколада;
- выполнять моделирование из сахарной пасты (мастики) и марципана;
- выполнять технику работы с карамелью;
- оформлять портфолио из технологических карт и фотографий.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

| №  | Наименование модулей   | Всего, час. | Форма контроля                                       |
|----|--|-------------|--|
| 1. | Вводное занятие. Знакомство с программой. Правила безопасности и поведение в мастерской. | 4           | Устный опрос   |
| 2. | <b>Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству.</b>               | <b>14</b>   | Устный опрос/тестирование/<br>практические задания / |
| 3. | <b>Виды бездрожжевого теста</b>  | <b>18</b>   | Устный опрос/тестирование/<br>практические задания / |
| 3. | <b>Отделочные полуфабрикаты. Украшения для пирожных и тортов.</b>                        | <b>24</b>   | Устный опрос/тестирование/<br>практические задания / |
| 4. | <b>Приготовление пирожных</b>  | <b>16</b>   | Устный опрос/тестирование/<br>практические задания / |
| 5. | <b>Приготовление тортов, гато, антреме</b>   | <b>18</b>   | Устный опрос/тестирование/<br>практические задания / |
|    | <b>Итоговый экзамен</b>  | <b>6</b>    | Практическое задание                                 |
|    | <b>Всего</b>   | <b>100</b>  |  |

**УЧЕБНЫЙ(ТЕМАТИЧЕСКИЙ) ПЛАН ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ**

**«ПАРИКМАХЕРСКОЕ ИСКУССТВО»**

**JUNIORS**

| №                             | Наименование модулей   | Всего,<br>час. | В том числе |                   |                             | Форма контроля |
|-------------------------------|--|----------------|-------------|-------------------|-----------------------------|----------------|
|                               |  |                | Лекции      | Практ.<br>занятия | Демонстрационный<br>экзамен |                |
| 1                             | 2  | 3              | 4           | 5                 | 6                           | 7              |
| <b>Теоретическое обучение</b> |  | <b>4</b>       | <b>4</b>    |                   |                             |                |
| 1.                            | Вводное занятие. Знакомство с Программой. Правила безопасности и поведение в мастерской.   | 4              | 4           | -                 |                             | Устный опрос   |
| <b>Профессиональный курс</b>  |  |                |             |                   |                             |                |
| <b>1</b>                      | <b>Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству.</b>   | <b>14</b>      | <b>14</b>   |                   |                             |                |
| 1.1                           | Организация работы кондитерского цеха. Техническое оснащение и организация рабочего места.   | 6              | 6           | -                 |                             | Устный опрос   |
| 1.2                           | Виды сырья и его качество. Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления кондитерских изделий.  | 4              | 4           | -                 |                             | Устный опрос   |
| 1.3                           | Общие сведения по контролю качества готовой продукции. Требования к качеству и условиям хранения сырья согласно стандарту.                               | 4              | 4           | -                 |                             | Устный опрос   |
| <b>2.</b>                     | <b>Виды бездрожжевого теста.</b>   | <b>18</b>      | <b>18</b>   |                   |                             |                |
| 2.1                           | Технология приготовления бисквитного классического теста и бисквита дакуаз, жонуаз, джоконда, пан де же, брауни, шифоновый бисквит, финансье, спонжкейк. | 6              | 6           | -                 |                             | Устный опрос   |
| 2.2                           | Технология   | 4              | 4           | -                 |                             | Устный опрос   |

|           |   |           |           |          |  |  |
|-----------|---|-----------|-----------|----------|--|--|
|           | приготовления песочного теста и штрейзеля.  |           |           |          |  |  |
| 2.3       | Технология приготовления заварного теста, шу с кракелином.  | 4         | 4         | -        |  | Устный опрос                                     |
| 2.4       | Технология приготовления воздушного миндального теста.  | 2         | 2         | -        |  | Устный опрос                                     |
| 2.5       | Требование к качеству выпеченных п/ф и готовых изделий из них.  | 2         | 2         | -        |  | Устный опрос                                     |
| <b>3.</b> | <b>Отделочные полуфабрикаты. Украшения для пирожных и тортов</b>  | <b>24</b> | <b>18</b> | <b>6</b> |  | Устный опрос                                     |
| 3.1       | Технология приготовления сиропов, конфи, компоте, муссов, крамбл, гляссажа.   | 4         | 4         | -        |  | Письменный опрос/практические задания            |
| 3.2       | Технология приготовления карамели, нугатина. Украшения из карамели и нугатина.  | 4         | 4         | -        |  | Письменный опрос/практические задания            |
| 3.3       | Технология приготовления сахарной пасты(мастики) и марципана. Изготовление украшений, моделирование.  | 2         | 2         | -        |  | Устный опрос/тестирование/практические задания / |
| 3.4       | Технология приготовления кремов из сливок, на сливках, сливочных, белковых и меренга, заварных, кремё, ганаш, желе и мармелада. Украшения из крема, желе и мармелада. | 4         | 4         | -        |  | Устный опрос/тестирование/практические задания / |
| 3.5       | Технология темперирования белого, молочного и горького шоколада. Технология   | 10        | 4         | 6        |  | Устный опрос/тестирование/практические задания / |



|           |  |            |           |           |          |  |
|-----------|--|------------|-----------|-----------|----------|--|
|           | приготовления конфет из шоколада.<br>Украшения из шоколада.                        |            |           |           |          |  |
| <b>4.</b> | <b>Приготовление пирожных</b>  | <b>16</b>  | <b>10</b> | <b>6</b>  |          |  |
| 4.1       | Технология приготовления бисквитных нарезных и штучных пирожных.                   | 4          | 4         | -         |          | Устный опрос/<br>тестирование/<br>практические задания / |
| 4.2       | Технология приготовления заварных пирожных (эклеры, шу).                           | 2          | 2         | -         |          | Устный опрос/<br>тестирование/<br>практические задания / |
| 4.3       | Технология приготовления песочных пирожных, тартов.                                | 2          | 2         | -         |          | Устный опрос/<br>тестирование/<br>практические задания / |
| 4.4       | Технология приготовления и оформление птифур, миниатюр.                            | 8          | 2         | 6         |          | Устный опрос/<br>тестирование/<br>практические задания / |
| <b>5.</b> | <b>Приготовление тортов, гато, антреме</b>   | <b>18</b>  | <b>6</b>  | <b>12</b> |          |  |
| 5.1       | Технология приготовления бисквитных, песочных тортов, воздушных миндальных тортов. | 10         | 4         | 6         |          | Устный опрос/<br>тестирование/<br>практические задания   |
| 5.2       | Технология приготовления гато, антреме.  | 8          | 2         | 6         |          | Устный опрос/<br>тестирование/<br>практические задания   |
|           |  | 94         | 70        | 24        |          |  |
|           | <b>Итоговый (выпускной) экзамен</b>  | <b>6</b>   |           |           | <b>6</b> | Практическое задание                                     |
|           | <b>Всего</b>   | <b>100</b> |           |           |          |  |

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО (ТЕМАТИЧЕСКОГО) ПЛАНА 1-ГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ**

**Раздел 1. Теоретическое обучение.** Вводное занятие. Знакомство с Программой  
Правила безопасности и поведение в мастерской.

**Тема 1** Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству.

**Тема 1.1** Время необходимое для выполнения каждой процедуры. Существующие назначения, применение, уход и возможные риски, связанные с использованием различных средств и химических составов.

**Тема 1.2** Организация работы кондитерского цеха. Техническое оснащение и организация рабочего места.

**Тема 1.3** Виды сырья и его качество. Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления кондитерских изделий.

**Тема 1.4** Общие сведения по контролю качества готовой продукции. Требования к качеству и условиям хранения сырья согласно стандарту.

### **Раздел 2. Виды бездрожжевого теста**

**Тема 2.1** Технология приготовления бисквитного классического теста и бисквита дакуаз, жонуаз, джоконда, пан де же, брауни, шифоновый бисквит, финансье, спонжкейк.

**Тема 2.2** Технология приготовления песочного теста и штрейзеля.

**Тема 2.3** Технология приготовления заварного теста, шу с кракелином.

**Тема 2.4** Технология приготовления воздушного миндального теста.

**Тема 2.5** Требование к качеству выпеченных п/ф и готовых изделий из них.

### **Раздел 3 Отделочные полуфабрикаты. Украшения для пирожных и тортов.**

**Тема 3.1** Технология приготовления сиропов, конфи, компоте, муссов, крамбл, гляссажа.

**Тема 3.2** Технология приготовления карамели, нугатина. Украшения из карамели и нугатина.

**Тема 3.3** Технология приготовления сахарной пасты (мастики) и марципана. Изготовление украшений, моделирование.

**Тема 3.4** Технология приготовления кремов из сливок, на сливках, сливочных, белковых и меренга, заварных, кремё, ганаш, желе и мармелада. Украшения из крема, желе и мармелада.

**Тема 3.5** Технология темперирования белого, молочного и горького шоколада. Технология приготовления конфет из шоколада. Украшения из шоколада.

### **Раздел 4. Приготовление пирожных**

**Тема 4.1** Технология приготовления бисквитных нарезных и штучных пирожных.

**Тема 4.2** Технология приготовления заварных пирожных (эклеры, шу)

**Тема 4.3** Технология приготовления песочных пирожных, тартов.

**Тема 4.4** Технология приготовления и оформление птифур, миниатюр.

**Раздел 5. Приготовление тортов, гато, антреме**

**Тема 5.1** Технология приготовления бисквитных, песочных тортов, воздушных миндальных тортов.

**Тема 5.2** Технология приготовления гато, антреме.

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

| ноябрь |   |    |    | декабрь |   |    |    | январь |   |    |    | февраль |    |   |    | март |    |   |    | апрель |    |   |    |    |    |
|--------|---|----|----|---------|---|----|----|--------|---|----|----|---------|----|---|----|------|----|---|----|--------|----|---|----|----|----|
| 1      | 8 | 15 | 22 | 29      | 6 | 13 | 20 | 27     | 3 | 10 | 17 | 24      | 31 | 7 | 14 | 21   | 28 | 7 | 14 | 21     | 28 | 4 | 11 | 18 | 25 |
| К      | 4 | 4  | 6  | 4       | 4 | 4  | 6  | К      | К | 4  | 4  | 6       | 4  | 4 | 4  | 6    | 4  | 4 | 6  | К      | 4  | 4 | 4  | 4  | 6  |

**Режим обучения: 4-6 часов в неделю.**

**К-каникулы**

## **ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Формы контроля и оценочные материалы служат для определения результативности освоения обучающимися Программы. Текущий контроль проводится по окончании изучения каждой темы – выполнение обучающимися практических заданий или тестов. Промежуточный контроль проходит в середине учебного года в форме открытого занятия. Итоговый контроль (зачетное занятие) проходит в конце учебного года – в форме конкурса.

### **Формы проведения аттестации:**

- выполнение практических заданий;
- тест;
- открытое занятие;
- конкурс.

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

Педагогическая целесообразность Программы заключается во владении 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.).

## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Продуктивность работы во многом зависит от качества материально-технического оснащения процесса, инфраструктуры организации и иных условий. При реализации Программы используются методические пособия, дидактические материалы, материалы на электронных носителях.

Для успешного проведения занятий и выполнения Программы в полном объеме необходимы:

### **инфраструктура организации:**

- учебный кабинет;
- шкафы;
- набор тематических наглядных пособий.
- ноутбук;
- проектор;
- экран;
- принтер;
- кондитерская – мастерская;
- набор посуды;
- мраморная плита для темперирования шоколада;
- комплект инструментов кондитера для работы с шоколадом;
- холодильник шкаф;
- морозильный шкаф;
- печь индукционная;
- печь конвекционная;
- блендер, куттер;
- весы настольные электронные;
- микровесы;
- лампа для карамели;
- микроволновая печь;
- миксер планетарный;
- кастрюля 1 л, 2 л, 3л;
- миски;
- доска разделочная полипропиленовая белая;
- скалка деревянная, силиконовая;
- сито;

- ситейники;
- лопатка силиконовая, деревянная;
- стол с моечной ванной;
- столы производственные;
- стеллаж металлический для посуды и инструментов;
- расходные материалы.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### Список литературы, использованной при написании Программы

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар, кондитер». – Москва: АCADEMIA, 2015.
2. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – Москва: АCADEMIA, 2016.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013.
5. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства. Учебник. Гриф УМО вузов РФ. – Москва: Лань, 2018.
6. Драгилев А.И. Сборник задач по расчету технологического оборудования кондитерского производства: моногр. / А.И. Драгилев, М.Д. Руб. – Москва: ИЛ, 2017.
7. Калачев М.В. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий. – Москва: ДеЛипринт, 2013.
8. Карушева Н.В., Лурье И.С. Технохимический контроль кондитерского производства. – Москва: АГРОПРОМИЗДАТ, 1990.
9. Кузнецова Л.С., Сидангова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – Москва: Мастерство, 2002.
10. Похлебкин В.В. Секреты кулинарного искусства. – Центрполиграф, 2009.
11. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – Москва: Академия, 2015.
12. Токарев Л.И. Производство мучных кондитерских изделий. – Москва: Пищевая промышленность, 2009.
13. Трушина С.М., Драгилева А.И. Оборудование для производства 14 мучных кондитерских изделий. – Москва: Пищевая промышленность, 1979.
14. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – Москва: Академия, 2000.



15. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. – Москва: ПрофОбрИздат, 2002.

16. Шембель А.Ф. Рисование и лепка кондитеров. – Москва: Высшая школа, 1991.

#### **Список рекомендуемой литературы обучающимся**

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – Москва: ЭКСМО, 2007.

2. Гайкова М. Кондитерские изделия. – Москва: Освета, 2018.

3. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ВЕЧЕ, 2015

4. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. – Москва: Колос, 1993.

5. Кондитерские изделия в домашних условиях. – Москва: Книжное рекламное агентство «РА», Журнал «Березиль», 2017.

6. Кондитерские изделия. – Москва: Техника, 2019.

7. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – Москва: Эксмо, 2017.

8. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – Москва: Экономика, 1993.

9. Мархель П.С. Производство пирожных и тортов. – Москва: Пищевая промышленность, 2013.

#### **Интернет-ресурсы**

1. Кондитерские рецепты [Электронный ресурс]// Сайт рецептов. URL: <https://hleborochka.ru/>

2. Рецепты мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]// Сайт кулинарного сообщества. URL: <http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-ikonditerskie-izdeliya/>