

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»  
08 липня 2015 року № 152-Н

Форма № П - 2.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
„ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ”  
Навчально-науковий інститут харчових технологій,  
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Перший проректор**

\_\_\_\_\_ проф. Педченко Н.С.

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2020р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

**навчальної дисципліни «Основи кондитерської майстерності»  
освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві»,  
спеціальність 181 «Харчові технології»  
галузь знань 18 «Виробництво та технології»  
з підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти**

**ПОЛТАВА 2020**

Укладач:

Шелудько В.М. доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», к.т.н.

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи кондитерської майстерності» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри ТХВРГ протокол від

Завідувач кафедри ТХВРГ

д.т.н., професор

\_\_\_\_\_ проф. Г.П. Хомич

підпис

ініціали, прізвище

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 р.

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньої програми технології в  
ресторанному господарстві  
спеціальності 181 «Харчові технології»  
ступеня магістр

\_\_\_\_\_ проф. Г.П.Хомич

підпис

ініціали, прізвище

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 р.

## ЗМІСТ

Вступ .....	3
Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	3
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	6
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	9
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу.....	10
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.....	10

## ВСТУП

Дисципліна «Основи кондитерської майстерності» викладається на етапі підготовки магістрів зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві» та науково обґрунтовує технологію виготовлення кондитерських виробів, формує спеціаліста, який має здатність вивчати та аналізувати передовий досвід європейських країн та сучасні технології виробництва кондитерських виробів, вміє використовувати свої знання для вирішення практичних завдань. Дисципліна створює умови для формування у студентів здатності генерувати ідеї та впроваджувати їх в технологічний процес.

### Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Основи кондитерської майстерності»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки: Технологія галузі
2. Кількість кредитів за ЄКТС 4.
3. Кількість модулів 2
4. Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану обов'язкова
5. Курс - 2
6. Семестр - 4
7. Кількість годин: – загальна кількість: 120
- лекції: 16
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 32
- самостійна робота: 72
- вид підсумкового контролю: ПМК (залік)

### Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни

Метою дисципліни є формування знань з теорії виробництва кондитерських виробів, засвоєння закономірностей технологічних процесів у виробництві кондитерських виробів.

Завдання дисципліни полягає у вивченні:

- наукових основ використання сировини у виробництві класичних і сучасних кондитерських виробів;
- технології цукристих і борошняних кондитерських виробів;
- новітніх технологій оздоблювальних напівфабрикатів;
- шляхів розв'язання задач різних ступенів складності, що сприяє підвищенню якості виробництва виробів.

Внаслідок вивчення дисципліни «Основи кондитерської майстерності» студенти повинні **знати**:

- основні властивості сировини, що використовується для приготування виробів;
- асортимент і технологію приготування різноманітних напівфабрикатів –

виробів із різних видів тіста і кондитерських мас, начинок, сиропів, кремів тощо;  
 - технологічні режими приготування кондитерських виробів і способи оздоблення виробів;

- порядок користування довідковою літературою;
- вимоги до якості напівфабрикатів і готових виробів;
- правила техніки безпеки в роботі, вимоги особистої гігієни.

Фахівець повинен **вміти**:

- користуватись відповідною навчально-методичною літературою;
- самостійно складати рецептури і технологічні карти на будь-який виріб;
- використовувати знання технології для раціональної організації зберігання сировини, продовольчих товарів, і предметів матеріально-технічного оснащення, забезпечення контролю якості;

- розв'язувати завдання різних ступенів складності, що сприяє підвищенню якості виробництва виробів.

Вивчення дисципліни будується на основі поєднання різноманітних форм навчального процесу: лекцій, лабораторних занять, самостійної роботи студентів та індивідуальної підготовки з використанням різних видів контролю знань (виконання індивідуальних завдань, підготовки рефератів, розв'язування ситуаційних задач, тестування).

З метою інтенсифікації процесу навчання студентів з дисципліни «Основи кондитерської майстерності» передбачені поточний та підсумковий модульний контроль.

Самостійна робота складається з науково-дослідної роботи, обов'язкового конспектування, самопідготовки до лекцій та лабораторних занять.

Для активізації навчального процесу використовуються технічні засоби та наочні методи навчання (навчальні фільми, слайди, таблиці, схеми).

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<b>Загальні компетентності</b>		
1.	Здатність проектувати і здійснювати комплексні дослідження на базі цілісного системного наукового світогляду та вміти використовувати результати наукових досягнень інших галузей науки для досягнення цілей власного наукового дослідження (ЗК-2).	Використовувати сучасні досягнення науки і технологій в дослідженнях продукції ресторанного господарства.
2.	Здатність до критичного аналізу та оцінки сучасних наукових досягнень, генерування нових ідей та виконання наукових досліджень, що приводять до отримання нових результатів і розуміння сутності технологічних процесів виробництва харчової продукції (ЗК-1).	Аналізувати і прогнозувати потреби населення в продукції ресторанного господарства.
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>		
1.	Здатність розробляти і упроваджувати нормативну документацію щодо стандартизації, сертифікації та якості продукції харчової індустрії (СК-6).	Формулювати задачі, здійснювати їх формалізацію та типізацію.
2	Здатність презентувати результати індивідуальних досліджень на студентських семінарах, конференціях, симпозиумах (СК-11).	Використовувати сучасні досягнення науки і технологій в дослідженнях продукції ресторанного господарства.

## Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

### Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<b>Модуль 1. Сучасний стан і перспективи розвитку, світові тенденції і сучасні тренди, інноваційні інгредієнти у виробництві кондитерських виробів</b>			
<p><b>Тема 1. «Сучасний стан і перспективи розвитку кондитерських виробів в Україні, світові тенденції, сучасні тренди у виробництві кондитерських виробів»</b></p> <p>1. Сучасний стан і перспективи розвитку кондитерських виробів в Україні</p> <p>2. Класифікація кондитерських виробів.</p> <p>3. Світові тенденції і сучасні тренди у виробництві кондитерських виробів.</p>	<p>Лабораторне заняття за цією темою не передбачене</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Вивчення сучасного стану кондитерської галузі України</p> <p>2. Вивчення сучасних трендів у виробництві кондитерських виробів.</p>	<p>1, 3, 6, 8, 10, 13, 15</p>
<p><b>Тема 2. «Характеристика основної сировини і напівфабрикатів, інноваційних інгредієнтів. Контроль якості готових виробів. нормативно-технічна документація»</b></p> <p>План:</p> <p>1. Характеристика сировини і напівфабрикатів, що використовується у кондитерському виробництві.</p> <p>2. Класифікація тіста. Способи розпушування тіста</p> <p>3. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва.</p> <p>4. Контроль якості готових виробів. Нормативно-технічна документація</p>	<p>Лабораторне заняття 1.</p> <p><b>Характеристика сировини і кондитерського приладдя, що використовується в кондитерському виробництві</b></p> <p>1. Навести характеристику сировини, яку використовують в кондитерському виробництві</p> <p>2. Навести класифікацію кондитерського інвентаря</p> <p>3. Вивчити основні санітарно-гігієнічні вимоги до роботи в лабораторії</p> <p>4. Ознайомитись з нормативнотехнічною документацією</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Загальні підходи до розробки проекту рецептур на кондитерську продукцію</p> <p>2. Етапи розробки проекту рецептур</p>	<p>1, 2, 3, 15</p>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за
<b>Модуль 2 Основи кондитерської майстерності</b>			
<p><b>Тема 3. «Технологія виробів із дріжджового тіста і на хімічних розпушувачах»</b></p> <p>1. Класифікація і технологія виробів із дріжджового тіста.</p> <p>2. Класифікація і технологія виробів на хімічних розпушувачах</p> <p>3. Особливості технології виробів із зазначених видів тіста підвищеної харчової цінності.</p>	<p><b>Лабораторне заняття 2</b></p> <p><b>Характеристика та технологія приготування класичних і сучасних виробів із дріжджового тіста</b></p> <p>1. Принципи складання технологічних карток на вироби</p> <p>2. Виготовлення класичних і сучасних виробів із дріжджового тіста</p> <p>3. Органолептична оцінка готових виробів</p> <p><b>Лабораторне заняття 3.</b></p> <p><b>Характеристика та технологія приготування печива, галет, крекерів, пряничних виробів, вафель, масляного бісквіту</b></p> <p>1. Принципи складання технологічних карток на вироби</p> <p>2. Виготовлення печива, галет, крекерів, пряників, вафель</p> <p>3. Органолептична оцінка готових виробів</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Нові напрямки в технології дріжджових виробів і на хімічних розпушувачах.</p> <p>2. Ситуаційні задачі.</p> <p>3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби</p>	<p>1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 13, 14, 15</p>
<p><b>Тема 4 «Технологія виробів із інших видів тіста. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів»</b></p> <p>1. Технологія виробів із бісквітного, листового, білково-повітряного, заварного тіста</p> <p>2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів</p> <p>3. Особливості технології зазначених виробів підвищеної харчової цінності.</p>	<p><b>Лабораторне заняття 4</b></p> <p><b>Характеристика та технологія приготування класичних і сучасних виробів із бісквітного листового, білково-повітряного, заварного тіста</b></p> <p>1. Принципи складання технологічних карток на вироби</p> <p>2. Виготовлення класичних і сучасних виробів</p> <p>3. Органолептична оцінка готових виробів</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Технологія виробів із різних видів тіста закордонної кухні.</p> <p>2. Ситуаційні задачі.</p> <p>Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби.</p>	<p>1,2,3,4,5,6,7,8 12,16</p>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p><b>Тема 5. «Технологія карамелі і халви»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація карамелі і халви</li> <li>2. Технологія карамелі</li> <li>3. Технологія начинок для карамелі</li> <li>4. Технологія халви</li> <li>5. Особливості технології зазначених виробів підвищеної харчової цінності.</li> </ol>	<p><b>Лабораторне заняття 5 Технологія і асортимент карамелі і халви</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципи складання технологічних карток на виробу</li> <li>2. Виготовлення карамелі і халви</li> <li>3. Органолептична оцінка готових виробів</li> </ol>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимоги до якості сировини.</li> <li>2. Принципи виготовлення якісної карамелі і халви.</li> <li>3. Ситуаційні задачі.</li> <li>4. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 виробу.</li> </ol>	<p>1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 13, 14, 15</p>
<p><b>Тема 6. «Виробництво цукерок, драже і ірису»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація цукерок, драже і ірису</li> <li>2. Види цукеркових мас</li> <li>3. Формування цукеркових мас</li> <li>4. Глазурування, завертання, пакування цукерок</li> <li>5. Технологія драже і ірису</li> <li>6. Особливості технології зазначених виробів підвищеної харчової цінності.</li> </ol>	<p><b>Лабораторне заняття 6 Технологія і асортимент цукерок</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципи складання технологічних карток на виробу</li> <li>2. Приготування виробів</li> <li>3. Органолептична оцінка готових виробів</li> </ol>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимоги до якості сировини.</li> <li>2. Особливості технології драже і ірису за кордоном.</li> <li>3. Ситуаційні задачі.</li> <li>4. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 виробу.</li> </ol>	
<p><b>Тема 7 «Технологія пастило-мармеладних виробів»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація мармеладних мас</li> <li>2. Технологія фруктово-ягідних мармеладних виробів</li> <li>3. Технологія желейних мармеладних виробів</li> <li>4. Технологія фруктово-желейної маси</li> <li>5. Технологія пастили і зефіру</li> <li>6. Особливості технології зазначених виробів підвищеної харчової цінності.</li> </ol>	<p><b>Лабораторне заняття 7. Технологія пастило-мармеладних виробів</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципи складання технологічних карток на виробу</li> <li>2. Виготовлення класичних і сучасних виробів</li> <li>3. Органолептична оцінка готових виробів</li> </ol>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості приготування пастильних виробів.</li> <li>2. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 - 4 виробу.</li> <li>3. Ситуаційні задачі.</li> </ol>	<p>1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 13, 14, 15</p>
<p><b>Тема 8 «Виробництво шоколаду і какао-продуктів»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Переробка какао-бобів в какао-продукти</li> <li>2. Приготування шоколадних і горіхових мас</li> <li>3. Технологія шоколадних і горіхових виробів</li> <li>4. Особливості технології зазначених виробів підвищеної харчової цінності.</li> </ol>	<p><b>Лабораторне заняття 8. Технологія шоколаду</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципи складання технологічних карток на виробу</li> <li>2. Приготування виробів</li> <li>3. Органолептична оцінка готових виробів</li> </ol>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимоги до якості сировини.</li> <li>2. Особливості технології шоколаду за кордоном.</li> <li>3. Ситуаційні задачі.</li> <li>4. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 виробу.</li> </ol>	<p>1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 13, 14, 15</p>



## Розділ 5 Система поточного і підсумкового контролю знань студентів

*Поточний контроль* здійснюється при проведенні лекцій, лабораторних занять, перевірки виконання індивідуальних і домашніх завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лабораторних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування студентів, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів.

Контроль, який застосовується під час проведення поточних модульних робіт, здійснюється за допомогою білетів, які містять 3 питання у письмовій формі. Оцінювання знань студентів при виконанні поточних модульних робіт здійснюється за 10 бальною шкалою.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи кондитерської майстерності», наданий в таблиці 5.

Таблиця 5. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
<b>Модуль 1 Світові тенденції, сучасні тренди і інноваційні інгредієнти у виробництві кондитерських виробів</b>		
Тема 1. Історичні аспекти розвитку, світові тенденції, сучасні тренди у виробництві кондитерських виробів.	Відвідування лекцій та лабораторних занять	10
Тема 2 Характеристика основної сировини і інноваційних інгредієнтів, приладдя, що використовуються в кондитерському виробництві.	Навчальна робота на лабораторних заняттях Виконання домашніх завдань	10
Модульна контрольна робота		10
<b>Разом за модулем 1</b>		<b>30</b>
<b>Модуль 2. Основи кондитерської майстерності</b>		
Тема 3. Технологія виробів із дріжджового тіста і на хімічних розпушувачах	Відвідування лекцій та лабораторних занять	10
Тема 4. Технологія виробів із інших видів тіста. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	Навчальна робота на лабораторних заняттях	10
Тема 5. Технологія карамелі і халви.	Виконання домашніх завдань	10
Тема 6. Виробництво цукерок драдже і ірису		10
Тема 7. Технологія пастило-мармеладних виробів.		10
Тема 8. Виробництво шоколаду і какао-продуктів		10
Модульна контрольна робота		10
<b>Разом за модулем 2</b>		<b>70</b>
<b>Разом з дисципліни:</b>		<b>100</b>

Таблиця 6. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Основи кондитерської майстерності»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Таблиця 7. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Основи кондитерської майстерності»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь у предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських всеукраїнських, міжнародних	1,0 2,0
	2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
2. Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	1
	2. Участь у конкурсах студентських робіт: нагородження дипломом призові місця.	1,0 3,0
	3. Участь у наукових студентських конференціях	2,0

## **Розділ 6 Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни**

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point.

## **Розділ 7 Рекомендовані джерела інформації** **Основна навчальна література**

1. Дорохович А.М., Бондаренко Є.Г., Неделіна Л.М. Технологія галузі кондитерське виробництво Курс лекцій. — Київ: НУХТ, 2006. — 110 с.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технологія приготування мучних кондитерських изделий М.: Академия, 2007. — 320 с.
3. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підручник для проф.-тех. навч. закладів – К.: Вікторія, 2002. – 400с.
4. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів: Навч. посібник / Г.М. Лисюк, О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук, О.М. Постнова, С.Г. Олійник,

- М.В.Артамонова, О.В. Неміріч, О.Т.Старчаєнко; Під ред. Г.М. Лисюк - Харків: ХДУХТ, 2007. – с.: 412; іл. 104; табл. 128. Бібліогр.: 65 назв.
5. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания К.: Арий, М.: Лада, 2009. — 680 с.: ил. — ISBN 978-5-94832-140-0.
  6. Корячкина С. Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С. Я. Корячкина Т. В. Матвеева. — СПб.: Троицкий мост, 2011. — 400 с.: ил.
  7. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Производство мучных кондитерских изделий. Учебное пособие. – М.: Дели, 2000. – 448 с.
  8. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Учебник. — М.: Академия, 2001. — 300 с.: ил. — (Профессиональное образование).
  9. Технологические инструкции по производству мучных и кондитерских изделий / Сост. В.А. Шипов. – М.: ОАО Экономика, 1999. – 286 с. – (Б-ка журн. «Питание и общество»).

### Додаткова навчальна література

10. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських виробів з використанням ядра соняшникового насіння. Монографія. — Харків: ХДУХТ, 2009. — 145 с.
11. Домарецький В.А., Калакура М.М., Романенко Л.Ф. та ін. Загальні технології харчових виробництв. Підручник. — Домарецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М., Романенко Л.Ф., Хомічак Л.М., Василенко О.О., Мельник І.В., Мельник Л.М. — К.: Університет «Україна», 2010. — 814 с.
12. Медведь Л.М., Козак В.М. Технологія борошняних кондитерських виробів Навчально-методичний посібник. — Полтава: ПУЕТ, 2010. — 80 с.
13. Кудинова В.М., Назимова Г.И., Рензьева Т.В. Технология кондитерских изделий Учебное пособие. — Кемерово: КемТИПП, 2006. — 140 с.
14. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции 3-е изд., стер. — М.: Академия, 2006. — 240 с. — ISBN 5-7695-3451-6.
15. Острик А.С. И др. Использование нетрадиционного сырья в кондитерской промышленности. Справочник / А.С. Острик, А.Н. Дорохович, Н.В. Мироненко К.: Урожай, 1998. – 112 с.
16. Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft The Culinary Institute of America (CIA). — 3ird Edition. — Wiley, 2015. — 120 p.

### Електронні ресурси:

Журнали:

«Хлібопекарська і кондитерська промисловість»

[http://library.znu.edu.ua/links/index.php?action=url/view&url\\_id=4045](http://library.znu.edu.ua/links/index.php?action=url/view&url_id=4045)

«Ресторатор» <http://www.restorator.ua>

«Хранение и переработка зерна» <http://hipzmag.com/>

«Pastry Arts» <https://pastryartsmag.com/magazine/>