

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский торгово-технологический колледж»

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО СОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК  
ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления  
и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских  
изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных  
категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Пермь, 2022**

## ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЁТА

Отчет должен представлять собой обобщенный личный опыт по выполнению производственных заданий, написанный лично автором от своего имени под руководством методических рекомендаций, свидетельствующий об умении автора работать с литературой и источниками, обобщать и описывать фактические материалы, используя теоретические знания, умения и практический опыт, полученные на производственной практике и при освоении основной профессиональной образовательной программы. Отчет подлежит обязательному предъявлению на дифференцированный зачет по производственной практике.

Отчет по производственной практике оформляется в объеме 10-15 страниц машинописного текста в соответствии с выданным примерным календарным планом прохождения практики, включая бланки, схемы, графики и т.п.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Microsoft Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210×297 мм).. Форматирование текста – по ширине. Страницы имеют сквозную нумерацию, арабскими цифрами – по центру нижнего колонтитула. Титульный лист не нумеруется. Нумерация листов начинается с введения, на котором ставится номер «3». Рекомендуемые параметры при выполнении текстового документа:

- тип шрифта – Times New Roman;
- размер шрифта – 14 кегль; таблицы- 12 кегль;
- межстрочный интервал - полуторный.

На протяжении всего текста соблюдается равномерная плотность, контрастность и четкость изображения. В тексте должны быть не расплывшиеся линии, буквы, цифры и знаки, одинаково черные по всему тексту. Допускается вставка цветных рисунков и диаграмм.

**Поля: верхнее и нижнее - 20 мм, левое - 30 мм, правое - 15 мм.**

Каждый абзац должен начинаться с абзацного отступа, который составляет 1 см от левого поля текста и должен быть неизменным во всем тексте отчета.

Заголовки структурных элементов работы (содержание, введение, названия глав и заключение) печатаются заглавными буквами и располагаются по середине строки без точки в конце и без подчеркивания, выделяются жирным шрифтом -16 кегель. Сокращения слов в тексте не допускаются. Рекомендуется использовать в тексте личные местоимения (я, у меня, моя и т. п.).

Во всей работе текст выравнивается по ширине рабочего поля листа и переносится по правилам орфографии русского языка.

Разрешается использовать возможности компьютера при акцентировании внимания на определенных терминах, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры. Повреждение листов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста или рисунков не допускается.

Фамилии, названия учреждений, организаций, фирм, название изделий и другие имена собственные приводятся на языке оригинала. Допускается приводить название организаций и имена собственные в переводе на русский язык с добавлением (при первом упоминании) оригинального названия.

В тексте могут быть нумерованные и маркированные списки. Рекомендуется использовать не более двух видов маркеров для маркированного списка и арабские цифры для нумерованного списка.

Необходимыми элементами работы выступают грамотность изложения, аккуратность выполнения, хорошее внешнее оформление и умелое иллюстрирование этапов технологии. Иллюстрации могут иметь наименование и поясняющие данные. Наименование помещают под иллюстрацией, поясняющие данные под ним.

Таблицы располагают непосредственно после текста, в котором она упоминается, или в приложении. На все таблицы и приложения оформляются ссылки в виде заключенного в круглые скобки текста (см.прил.№ ...или см.таблицу №...). Таблицы нумеруются арабскими цифрами сквозной порядковой нумерацией в пределах всей работы. Номер таблицы помещается в правом верхнем углу над ее заголовком после слова «Таблица». Текстовый заголовок располагается над таблицей посередине и пишется с заглавной буквы без точки на конце.

**Основные обязательные элементы списка литературы и источников, в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5.-2008:**

- 1) фамилия и инициалы автора в именительном падеже, отделяя фамилии запятыми, инициалы приводятся после фамилии;
- 2) заглавие документа (книги, статьи из журнала, газеты, сборника научных статей и пр.);
- 3) общее обозначение материала;
- 4) сведения, относящиеся к заглавию (наличие частей, томов, выпусков, жанр, вид издания, перевод и т.д.);
- 7) место издания в именительном падеже без сокращений, в сокращенном виде принято указывать только названия городов Москва (М.), Санкт-Петербург (СПб.);
- 8) издательство - перед названием издательства ставится двоеточие, а после него - запятая;
- 9) год издания;
- 10) количество или интервал страниц.

## СТРУКТУРА ОТЧЕТА

Введение.

1. Организация и техническое оснащение рабочих мест повара при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
2. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
3. Технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
4. Техника безопасности и санитарно-гигиенические требования при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Заключение.

Список литературы.

Приложение.

### Краткая характеристика элементов

Вводная часть работы должна составлять не более 10 % от общего объема работы, основная часть - 80-85%, заключительная часть - 5%.

**Титульный лист** должен включать в себя указания (см. прил.№ 1):

- наименование ведомств: министерства, образовательного учреждения;
- наименование темы ОТЧЕТА;
- наименование и код профессии;
- фамилию, имя, отчество выполнившего ее обучающегося, номер группы;
- должность, фамилию, инициалы руководителя;
- место и год выполнения отчета.

**Содержание** должно включать в себя введение, наименование всех имеющихся в работе глав, заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых они начинаются в тексте (см. прил.№ 2).

**Во введении** раскрывается характеристика предприятия, сроки практики; формулируются цели и задачи работы.

**Основная часть** отчета включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав. Они должны иметь порядковые номера в пределах основной части и обозначаться арабскими цифрами с точкой в конце. После цифры с точкой делается один пробел перед текстом названия.

Основная часть должна содержать:

- теоретическую часть, в которой содержится оценка и соответствие практической деятельности с теоретическими основами разрабатываемой темы;

- практическую часть, которая состоит из описания практического решения поставленной проблемы, расчеты, графики.

Завершающей частью отчета является **заключение**, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами.

**Список использованной литературы** содержит сведения обо всех литературных и нормативных источниках, используемых при написании отчета и включает в себя не менее пяти источников. Упорядоченный список литературы должен быть пронумерован по порядку записей арабскими цифрами с точкой.

Список использованной литературы должен:

- соответствовать теме производственного модуля и отражать все аспекты его рассмотрения;
- предлагать разнообразие видов изданий: официальные, справочные, учебные, научные и др.;
- исключать научно, информационно и морально устаревшие документы;
- выстраивать литературу в алфавитном порядке.

**Приложения** призваны облегчить восприятие содержания данной работы. В отчетах в качестве приложений могут быть представлены иллюстративные материалы, нормативные документы, таблицы, графики, фото и пр.

В общий объем страниц прилагаемые документы не входят. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием сверху по правому краю страницы слов «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают арабскими цифрами. На все приложения в основной части должны быть ссылки (см.прил.№...)

**При написании отчета не следует допускать:**

- дословного переписывания текстов из книг, конспектов и Интернета;
- использования разговорного стиля;

- небрежного оформления работы.

## СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА

Структура	Информация, которую необходимо отразить в отчете	Пример формулировок в отчете
Введение	<p>1.Сроки прохождения производственной практики, место прохождения производственной практики (наименование предприятия, место его расположения).</p> <p>2.Наименование профессионального модуля. Профессиональные компетенции, которыми необходимо овладеть при прохождении производственной практики. Должна быть чётко сформулирована цель работы и поставлены задачи достижения цели практики</p> <p>3.Краткая характеристика предприятия, на котором проходила производственная практика (наименование, адрес ПОП, место нахождения, часы работы и т.д сфера деятельности предприятия, номенклатура выпускаемых изделий/производимых работ, объем производства и пр.);</p> <p>4. Должна быть чётко сформулирована цель работы и поставлены задачи достижения цели</p>	<p>В период с <b>06.02.2023 г. по 11.03. 2023. г.</b> я проходил(а) производственную практику на предприятии общественного питания в _____ по адресу г. Пермь, ул. _____</p> <p><b>Производственная практика важная часть модуля ПМ.05«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</b></p> <p><b>Цель практики – сформировать профессиональные компетенции по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в производственных условиях.</b></p> <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>

		<p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>• проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul> <p>проводить оценку качества и безопасности готовой продукции различными методами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</li> </ul> <p><i>Дать краткую характеристику предприятия</i></p> <p>Ресторан «_____» — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга. В зависимости от качества предоставляемых услуг, уровня и условий обслуживания ресторан «_____» относится к высшему классу и имеет 50 посадочных мест. Режим работы с 10-00 до 22-00 часов без выходных.</p> <p>Ресторан предоставляет потребителям обеды и ужины, а при обслуживании участников конференций, семинаров, совещаний - полный рацион питания, организует обслуживание банкетов различных видов, тематических вечеров, предоставляет населению дополнительные услуги: услуга официанта на дому, заказ и доставка потребителям кулинарных, кондитерских изделий, в том числе в банкетном исполнении; бронирование мест в зале ресторана; прокат столовой посуды и др.</p> <p>Услуги по организации досуга включают: организацию музыкального обслуживания; организацию проведения концертов, программ варьете; предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда.</p> <p>Обслуживание посетителей производится официантами.</p> <p>Форма оплаты .....</p> <p><i>Всего не более 1-2 страниц машинописного текста.</i></p>
<p>1. Организация и техническое оснащение рабочих мест повара при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>Организация рабочих мест для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. (ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного</p>	<p>На предприятии общественного питания в ресторане « _____ » производственная структура предприятия –..... (цеховая, бесцеховая). (Если цеховая, то какие цехи?) Для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, организованы цехи, участки, рабочие места .....</p> <p>установлено оборудование .....</p> <p>инструменты, инвентарь, кухонная посуда.....</p>

	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.)	
<b>2.Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	Проанализировать меню предприятия и определить ассортимент <b>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<p>Изучив ассортимент блюд меню были выделены следующие группы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;</li> <li>- изделия из дрожжевого безопарного теста по ассортименту предприятия (пироги (открытые, закрытые, полузакрытые), кулебяки с разными начинками), (пирожки, ватрушки, булочки и пр.) ;</li> <li>- изделия из дрожжевого опарного теста по ассортименту предприятия (расстегаи, булочки, ромовая баба, кексы, куличи и.);</li> <li>- блины, оладий разнообразного ассортимента;</li> <li>- мучные изделия разнообразного ассортимента (тесто для лапши, пиццы, вареников и др.);</li> <li>- хлеб разнообразного ассортимента;</li> <li>- мелкоштучные хлебобулочные изделия;</li> <li>- мучные кондитерские изделия из сдобного пресного теста разнообразного ассортимента;</li> <li>- мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента (сочни с творогом, пирожки с различными начинками, кулебяки, ватрушки и пр);</li> <li>- мучные кондитерские изделия из слоеного пресного теста (пироги, кулебяки, штрудели и пр.)</li> <li>- мучные кондитерские изделия из слоеного пресного теста (пирожки, ватрушки, слойки, заготовки для холодных закусок, для тортов и пирожных и пр.);</li> <li>- бисквитное тесто (бисквит основной, для рулета, шоколадный бисквит, бисквит с орехами</li> <li>- бисквитное тесто (бисквит буше, новые виды бисквита);</li> <li>- вафельное тесто и мучных кондитерских изделий из вафельного теста разнообразного ассортимента</li> <li>- мучные кондитерские изделия из пряничного теста;</li> <li>- мучные кондитерские изделия из заварного теста разнообразного ассортимента;</li> <li>- мучные кондитерские изделия из воздушного, воздушно-орехового теста разнообразного ассортимента;</li> <li>- мучные кондитерские изделия из миндального теста разнообразного ассортимента, бисквитные пирожные в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. (штучные, рулеты);</li> <li>- крошковые пирожные, слоеные пирожные заварные пирожные воздушные пирожные миндальные пирожные, песочные пирожные. бисквитные торты, песочные торты, слоеные торты, воздушные и воздушно-ореховые торты.</li> </ul> <p><i>Приложить копии меню</i></p>
<b>3. Технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	Характеристика организации и проведения технологического процесса приготовления <b>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b> в соответствии с <b>ПК 5.2 -5.6</b> Составление технологической документации: ТК, ТТК	<p><b>Технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b></p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>.....</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей</p>

		<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>.....,</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>.....</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.....</p> <p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p><i>(разработка новых блюд и составление ТТК (технико-технологических карт).....</i></p> <p>При приготовлении блюд на предприятии ..... используется технологическая документация..... (сборники приготовления блюд и кул. изд., ТК, ТТК.....)</p> <p><i>( Приложить технологические карты с расчетами сырья на определенное количество порций – по 1-2 шт. технологической карты по каждой группе блюд.(ПК 5.2- ПК 5.6.)</i></p> <p>Контроль качества и безопасности приготовленных блюд (<b>бракераж</b>) на предприятии производил(а) по органолептическим показателям (<b>внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус</b>), температуре подачи, нормам выхода блюд, вкусу), температуре подачи, нормам выхода блюд.</p>
<p>4. Техника безопасности и санитарно-гигиенические требования при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>- пройти первичный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте</p> <p>- изучить правила эксплуатации оборудования применяемого при приготовлении <b>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b></p> <p>- ознакомиться с требованиями техники безопасности и санитарно-гигиеническими правилами к технологическому процессу приготовления <b>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b></p>	<p>В процессе прохождения производственной практики я получил(а) первичный инструктаж на рабочем месте (<i>описать рассматриваемые вопросы техники безопасности при работе в горячем, холодном цехе</i>)</p> <p>При приготовлении холодных блюд «...» эксплуатировал(а) оборудование «.....» марки «...» (<i>описать правила эксплуатации оборудования</i>)</p> <p>При производстве холодных блюд соблюдал(а) санитарно-гигиенические правила: ..... (<i>описать правила</i>)</p> <p><i>Приложить инструкции и положения по технике безопасности и санитарно-гигиенические требования.</i></p>
<p>Заключение</p>	<p>Анализ достижения цели и выполнения задач, программы практики, уровень сформированности профессиональных компетенций.</p> <p>Подведение итогов практики (выводы, рекомендации)</p>	<p>В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю модуля ПМ.05«<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>» были сформированы профессиональные компетенции:</p> <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для</p>



		<p>приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.юются следующие виды сырья, материалы.....</p> <p><b>ПК 5.6</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей .</p> <p><b>Получен практический опыт по:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления <b>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b> в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществлению обработки, подготовки сырья, полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</li> </ul> <p><i>(Описать выводы по практике и рекомендации)</i></p>
<b>Список литературы</b>	Не менее 5 источников используемой литературы, выпуск которых не более 5 лет с момента издания.	Оформление списка литературы в соответствии с требованиями к отчету
<b>Приложение</b>	Используемая в процессе практики технологическая документация, фотографии изделий, рабочих мест и технологического процесса приготовления и эксплуатации оборудования и т.п	Приложения нумеруются и по ходу текста должны быть востребованы и обозначены ссылкой (см.прил. №.....)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский торгово-технологический колледж»

**ОТЧЕТ**  
**по производственной практике**

Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Выполнил обучающийся группы № ПД-120

\_\_\_\_\_ (фамилия, инициалы)

Оценка руководителя практики от предприятия

\_\_\_\_\_ (отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель практики  
от предприятия

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (фамилия, инициалы)

М.П.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Оценка руководителя группы

\_\_\_\_\_ (отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель группы

\_\_\_\_\_ (подпись)

*Степанькова О.А.*

Пермь, 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
Введение	Стр.
1. Организация и техническое оснащение рабочих мест повара при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4
2. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5
3. Технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8
4. Техника безопасности и санитарно-гигиенические требования при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	10
Заключение	12
Список литературы.	14
Приложение	16