

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО

Методическим советом

протокол от «08» окт 2018г.

№ 13

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по написанию выпускной квалификационной работы
(письменной экзаменационной работы)
профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Екатеринбург
2018

Авторы-составители: заместитель директора по учебной работе Субботина И.Н., мастер производственного обучения Шаманаева Е.Ю., преподаватель Жилина Е.В., преподаватель Мирошникова Н.Н.

Рецензент: Костромина С.Е.-заместитель директора по УПР

Методические рекомендации по написанию письменной экзаменационной работы составлены на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
Структура письменной экзаменационной работы	6
Критерии оценки за письменную экзаменационную работу	9
Процедура защиты письменной экзаменационной работы	10
Порядок оформления работы	11
Приложения и бланки	13

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с ФГОС 19.01.17 Повар, кондитер, Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар», Программы государственной итоговой аттестации по ОПОП 19.01.17 Повар, кондитер и Положением об выпускной квалификационной работе, выпускная квалификационная работа является обязательной для итоговой государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования. Выпускная квалификационная работа включает в себя выпускную практическую квалификационную работу (далее - ВПКР) и письменную экзаменационную работу (далее - ПЭР). Содержание выпускной квалификационной работы должно соответствовать одному или нескольким модулям основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Защита письменной экзаменационной работы и выполнение выпускной практической квалификационной работы проводится на заседании Государственной экзаменационной комиссии (далее - ГЭК). Результаты защиты выпускной квалификационной и письменной экзаменационной работы являются основанием для принятия решения Государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации и выдачи диплома государственного образца.

Выпускная квалификационная работа - ПЭР должна представлять собой законченную работу на заданную тему, написанную лично автором под руководством руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактические материалы, используя теоретические знания и практические умения, полученные при освоении основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Срок сдачи законченной письменной экзаменационной работы не позднее двух недель до дня защиты.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы состоящей из: выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы является завершающим этапом освоения соответствующей основной профессиональной образовательной программы.

Правила оформления письменной экзаменационной работы производится согласно настоящему методическому указанию.

1. СТРУКТУРА ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ.

Объем работы должен быть не менее 20 страниц печатного текста с приложениями.

1. Титульный лист (Приложение 1)
2. Содержание (Приложение 3)
3. Введение
4. Основная часть
5. Заключение
6. Список литературы
7. Приложения (иллюстрации, схемы)

Задание на письменную экзаменационную работу (Приложение 2), технологические карты (Приложение 4), калькуляционные карты (Приложение 5), отзыв (Приложение 6) заполняется руководителем письменной экзаменационной работы. Технологические и калькуляционные карты вставляются в основную часть работы.

Основная часть должна содержать:

1. Историческую справку о происхождении блюда;
2. Требования к сырью, входящему в состав блюда;
3. Описание организации цеха, рабочего места и техника безопасности при приготовлении блюда или кондитерского изделия;
4. Правила санитарии и гигиены работников предприятий общественного питания;
5. Составить технологическую карту с полным описанием технологии приготовления блюда (кондитерского изделия)
6. Рассчитать калькуляционную карту на блюдо (кондитерское изделие)

Титульный лист к работе оформляется в соответствии с приложением 1.

Задание на выполнение письменной экзаменационной работы в соответствии с приложением 2.

Содержание: в содержании приводятся все заголовки работы и указываются страницы, с которых они начинаются. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Во введении раскрывается актуальность профессии и выбранной темы, а так же формулируются цели и задачи работы (в соответствии с тематикой).

Пример формулировки цели:

«Описать технологический процесс приготовления блюда «Азу по-татарски».

Задачи работы формулируются в соответствии с разделами работы

Пример формулировки задач:

1. Изучить источники информации в соответствии с темой работы.
2. Обосновать актуальность выбранной профессии и темы.
3. Описать требования к сырью, входящему в состав блюда (кондитерского изделия).
4. Описать организацию цеха и рабочего места.
5. Описать технику безопасности при приготовлении блюда (кондитерского изделия).
6. Описать правила санитарии и гигиены работников предприятий общественного питания.
7. Описать технологию приготовления блюда (кондитерского изделия).
8. Произвести расчет и оформление технологической карты.
9. Произвести расчет и оформление калькуляционной карты.

В разделе **требования к сырью, входящему в состав блюда**, нужно описать требования к сырью по ГОСТу (органолептические показатели).

В разделе **техника безопасности при приготовлении блюда**, опишите технику безопасности при работе с оборудованием и инвентарем.

В разделе **правила санитарии и гигиены работников предприятий общественного питания** описать, требования к внешнему виду, санитарно-эпидемиологические требования к повару.

В разделе составить технологическую карту, опишите полную последовательность приготовления блюда (кондитерского изделия).

В заключении следует сделать вывод по выполнению задач и достижения поставленной цели.

В приложении выпускной квалификационной работы должны быть фото готовых блюд, цеха, инвентаря и оборудования и т.д.

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ.

При оценке работы принимаются во внимание следующие критерии, вытекающие из цели ПЭР:

- соответствие содержания работы теме;
- полнота охвата вопросов, предусмотренных заданием;
- логическая последовательность изложения материала, основанная на прочных теоретических знаниях и практических умениях по теме;
- степень самостоятельности при разработке вопросов темы;
- грамотное изложение материала, соблюдение правил оформления работы.

Полный перечень и образец листа критерии оценивания письменной экзаменационной работы Приложение 7.

3. ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Защита осуществляется на заседании Государственной экзаменационной комиссии, утверждаемой ежегодно в соответствии с приказом директора. Председатель комиссии утверждается приказом Министерства общего и профессионального образования Свердловской области из числа руководителей или заместителей руководителя организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники или представителей работодателя или их объединений, направление деятельности которых соответствует направлению профессиональной подготовки выпускников.

Заседание Государственной экзаменационной комиссии проводится согласно графика Государственной итоговой аттестации, утвержденный приказом директора.

Заседание Государственной экзаменационной комиссии начинается с того, что секретарь объявляет имя и отчество выпускника. Затем слово для защиты предоставляется самому выпускнику. Свое выступление он начинает представления себя, портфолио и представляет тему работы, на основе заранее подготовленных тезисов доклада, демонстрирует уровень его теоретической подготовки, эрудицию и способность доступно излагать основной материал, письменной экзаменационной работы, время на доклад – не более 10 мин.

Доклад должен сопровождаться мультимедийной презентацией.

После этого члены Государственной экзаменационной комиссии и лица, приглашенные на защиту, в устной форме могут задавать любые вопросы по теме письменной экзаменационной работы.

Оценка защиты выпускной экзаменационной работы проводится по критериям оценочного листа.

4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РАБОТЫ

4.1 Текст следует печатать, соблюдая следующие требования:

- шрифт Times New Roman размером (кеглем) 14, без выделения, с выравниванием по ширине;
- цвет шрифта черный;
- абзацный отступ должен быть одинаковым и равен по всему тексту 1,25 см;
- поля: верхнее, нижнее – 20 мм, левое – 30мм, правое – 10 мм;
- строки разделяют межстрочным полуторный ;
- на одной стороне листа белой бумаги формата А4;
- наименования структурных элементов работы (СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, ПРИЛОЖЕНИЕ) пишутся посередине прописными буквами, полужирным шрифтом)
- главы, подразделы следует нумеровать в пределах всего текста, за исключением приложений;

4.2. При выполнении работы необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость текста и изобразительных материалов. Перенос слов в тексте не допускается; перенос слов в заголовках не допускается.

4.3. Повреждения листов текстовых документов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста (графики) не допускаются. Текст излагается от третьего лица множественного числа, или в безличной форме

4.4. Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе подготовки работы, допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста (графики) машинописным или рукописным способом черными чернилами. Повреждение листов текстовых документов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста не допускаются.

4.5. Фамилии, названия учреждений, фирм, название изделий и др. имена собственные в работе приводят на языке оригинала.

4.6. Все листы работы должны быть вложены в файлы и оформлены в папку.

4.7. Построение работы

4.7.1. «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ» служат заголовками структурных элементов работы.

4.7.2. Введение, заключение, список использованной литературы и приложения как главы не нумеруются.

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области

«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА: АЗУ ПО-ТАТАРСКИ

Выполнил:
обучающийся
группы 325

(подпись, дата)

Е.В.Куприна
(И.О. Фамилия)

Руководитель:

(подпись, дата)

Е.Ю.Шаманаева
(И.О. Фамилия)

Екатеринбург
2018 г.

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области

«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель _____ директора
по учебной работе
_____ И. Н. Субботина
«___» _____ 2018 г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ВЫПОЛНЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

обучающегося группы _____
специальности (профессии) 19.01.17 «Повар, кондитер»
(код, наименование)

(фамилия, имя, отчество полностью)

Тема выпускной квалификационной работы: _____

Руководитель выпускной квалификационной работы _____
(ФИО)

Рассмотрено на заседании Методической комиссии «___» _____ 2018г.

Протокол № _____

Председатель Методической комиссии _____
(ФИО) _____ Подпись

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Основная часть	
Историческая справка о происхождении блюда.....	4
Требования к сырью, входящему в состав блюда	
Описание организации цеха, рабочего места и техника безопасности при приготовлении блюда (или кондитерского изделия).....	
Правила санитарии и гигиены работников предприятий общественного питания.....	
Составить технологическую карту с полным описанием технологии приготовления блюда (кондитерского изделия)	
Расчитать калькуляционную карту на блюдо (кондитерское изделие)	
Заключение.....	
Список используемых источников.....	
Приложения.....	

Технологическая карта № 1
На блюдо: салат «Весна» 62/1-82

№ продукта	Наименование продукта	На 1 пор.		На 100 пор.	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Салат	29.2	21	2.92	2.1
2	Редис красный	21.5	20	2.15	2
3	Огурцы свежие	18.8	15	1.88	1.5
4	Лук зелёный	18.8	15	1.88	1.5
5	Яйца	0.25ш	10	25ш	1
6	Сметана	20	20	2	2
7	Соль	2	2	0.2	0.2
	Выход		100		

Технология приготовления: подготовленные овощи: зелёный салат рвут крупно, редис и огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук--шинкуют. Солят, перемешивают.

Оформление, подача: Выкладывают горкой, поливают сметаной и украшают яйцом. t подачи 8-10град. Готовят непосредственно перед подачей

Показатели качества и безопасности (органолептические показатели):

Вкус- умеренно соленый с лёгкой остротой

Цвет – красный, зелёный, белый, жёлтый

Запах – Свежих огурцов и зелёного лука

Консистенция – рассыпчатая, хрустящая

ПРАВИЛА КАЛЬКУЛЯЦИИ:

1. Норма продуктов берется по колонке брутто (п/ф по колонке нетто)
2. Если в сборнике рецептов выход дан на 1 блюдо, то расчет производят на 100 блюд. Если в сборнике рецептов выход дан на 1 кг, то расчет ведут на 10 кг (иногда расчет блюда производят на 1 порцию).

3. Норма продуктов записывается в килограммах (яйца – в штуках, жидкость – в литрах).

Наценка в % задается предприятием, а наценка в рублях вычисляется по формуле: $H_p = OC \times H\%$.

Продажная стоимость – это сумма общей стоимости и наценки в рублях.

Выход блюда определяется согласно технологической карточке, сборнику рецептов или берется стандартный выход.

Салаты – 75г, 100, 125, 150. Супы – 500, 250г. Напитки – 200г.

Продажная цена 1 блюда определяется путем деления продажной стоимости на количество порций. В данном примере выход 1 порции 100 гр., а расчет был на 10 кг. Получаем: $10\text{кг}:100\text{г} = 100$ порций.

Калькуляционная карта № 1.

На блюдо: Салат «Весна» 62/1-82

На 25 апреля 2019 г.

<u>№</u>	<u>Наименование</u>	<u>ед.из</u>	<u>Норма на 100п.</u>	<u>цена</u>	<u>Сумма</u>
1	Салат	кг	2.92	60-00	175-20
2	Редис красный	кг	2.15	70-00	150-50
3	Огурцы свежие	кг	1.88	105-00	197-40
4	Лук зелёный	кг	1.88	50-00	94-00
5	Яйца	шт	25 _{шт}	5-00	125-00
6	Сметана	кг	2	120-00	240-00
7	Соль	кг	0.2	12-00	2-40

Общая стоимость:	<u>984-50</u>
Наценка <u>60%</u>	<u>590-70</u>
Продажная стоимость	<u>1575-20</u>
Выход 1 порции	<u>100 г</u>
Цена 1 порции	<u>15-75</u>

ОТЗЫВ

Руководителя выпускной квалификационной работы

Обучающегося _____

Группы _____ специальности (профессии) 19.01.17 «Повар, кондитер»
Код, Наименование

Тема: _____

1. Общая характеристика квалификационной работы

2. Соответствие заданию объему и степени разработки

3. Положительные стороны работы

4. Недостатки в работе

5. Характеристика практической части работы

6. Степень самостоятельности обучающегося при выполнении практической работы

Оценка работы руководителя (по критерию оценивания пэр)

Руководитель _____

Ф. И.О. , ученая степень, ученое звание, должность

Заместитель директора по учебной работе _____ /Субботина И.Н.

« ___ » _____ 2019г.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценивания письменной экзаменационной работы

Историческая справка на блюдо	Требование к сырию	Технология приготовления блюда	Организация работы цеха и рабочего места	Техника безопасности на рабочем месте	Санитария, гигиена	Технологическая карта	Калькуляционная карта	Наличие использованных источников	Наличие приложений	Оформление работы	Срок сдачи работы
0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-1	0-2	0-1

0 баллов – отсутствие признака или его наличие при полном несоответствии требованиям;

1 балл – наличие признака с незначительными отклонениями требованиям к качеству;

2 балла – наличие признака в полном объеме и полное соответствие требованиям к качеству

Максимальный балл 22

Минимальный балл 12

Шкала перевода баллов в оценку

Количество баллов	оценка
Менее 12 баллов	2 неудовлетворительно
12-16 баллов	3 удовлетворительно
17-19 баллов	4 хорошо
20-22 баллов	5 отлично

Критерии оценивания защиты письменной экзаменационной работы.

Компетенции	Критерии	Баллы (0-2)	
ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы	0-2	
	Раскрыта актуальность выбранной профессии и темы работы	0-2	
	Ориентируется в составлении технологической документации	0-2	
	Доступно и профессионально излагает содержание работы	0-2	
	Четко обосновывает и выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы	0-2	
	Достаточно свободно ориентируется в профессиональной терминологии	0-2	
	Представляет защиту в виде электронной презентации	0-2	
ОК.2, ОК.4, ОК.5 ПК 1.1- 8.6	В полном объеме представляет товароведческую характеристику основного используемого сырья в соответствии с заданием	0-2	
	Предъявляет знания последовательности технологических операций и режимов ведения процесса приготовления блюд	0-2	
	Обосновывает выбор необходимого технологического оборудования и правила его безопасного использования	0-2	
	Владеет отдельными экономическими параметрами профессиональной деятельности	0-2	
	Демонстрирует знание требований к качеству готовой продукции	0-2	
ОК.1, ОК.5., ОК.6	Ориентируется в профессиональном поле	0-2	
	Предъявляет факты участия в профессионально -ориентированных мероприятиях, конкурсах (портфолио)	0-2	
	ИТОГО	28	

0 баллов – отсутствие признака или его наличие при полном несоответствии требованиям;

1 балл – наличие признака с незначительными отклонениями требованиям к качеству;

2 балла – наличие признака в полном объеме и полное соответствие требованиям к качеству

Максимальное количество баллов - 28

Минимальное количество баллов - 14

Шкала перевода баллов в оценку:

Количество баллов	оценка
Менее 14 баллов	2 неудовлетворительно
18-14 баллов	3 удовлетворительно
24-19 баллов	4 хорошо
25-28 баллов	5 отлично

Темы ВКР.

ПМ. 01 «Приготовление, оформление и презентация блюд из овощей и грибов»

- №1. Приготовление блюд из овощей. Картофельная запеканка с мясным фаршем с грибным соусом.
- №2. Приготовление блюд из овощей. Перец, фаршированный овощами.
- №3. Приготовление блюд из овощей. Рулет картофельный.
- №4. Приготовление блюд из овощей. Котлеты морковные с молочным соусом.
- №5. Приготовление блюд из овощей и грибов. Картофельная запеканка с фаршем из овощей и грибов.
- №6. Приготовление блюд из овощей и грибов. Фирменное блюдо из овощей и грибов.

ПМ. 02 «Приготовление, оформление и презентация блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

- №1. Приготовление блюд из круп. Каша гречневая, рассыпчатая с грибами и луком.
- №2. Приготовление блюд из круп. Биточки манные с ягодным соусом.
- №3. Приготовление блюд из творога. Пудинг из творога, запеченный.
- №4. Приготовление блюд из творога. Вареники с творогом.
- №5. Приготовление блюд из яиц. Омлет, фаршированный овощами.
- №6. Приготовление блюд из яиц. Омлет, фаршированный мясными продуктами.
- №7. Приготовление блюд из круп. Фирменное блюдо из круп.
- №8. Приготовление блюд из творога. Фирменное блюдо из творога.
- №9. Приготовление блюд из макаронных изделий. Фирменное блюдо из макаронных изделий.

ПМ. 03 «Приготовление, оформление и презентация супов и соусов»

- № 1. Приготовление заправочных супов. Солянка домашняя.
- № 2. Приготовление супов. Фирменный суп.

ПМ. 04 «Приготовление, оформление и презентация блюд из рыбы»

- № 1. Приготовление блюд из рыбы. Рыба жареная основным способом с картофельным пюре и соусом сметанным.
- № 2. Приготовление блюд из рыбы. Рыба жареная в тесте с соусом майонез с корнишонами.
- №3. Приготовление блюд из рыбы. Рыба, припущенная с картофельным пюре, с соусом «Польским».

- №4. Приготовление блюд из рыбы. Рыба, запеченная по-русски с картофелем.
- № 5. Приготовление блюд из рыбы. Рулет рыбный с соусом.
- № 6. Приготовление блюд из рыбы. Биточки рыбные с жареным картофелем с соусом томатным.
- №.7. Приготовление блюд из рыбы. Фирменное блюдо из рыбы.

ПМ. 05 «Приготовление, оформление и презентация блюд из мяса и домашней птицы»

- № 1. Приготовление блюд из мяса. Азу по-татарски.
- № 2. Приготовление блюд из мяса. Плов.
- № 3. Приготовление блюд из мяса. Бефстроганов с гарниром из картофеля.
- № 4. Приготовление блюд из мяса. Жаркое по-домашнему.
- №5. Приготовление блюд из мяса. Печень по-строгановски со сложным гарниром.
- № 6. Приготовление блюд из мяса. Поджарка из свинины жареным картофелем.
- № 7. Приготовление блюд из мяса. Бифштекс рубленый с яйцом с гарниром из картофеля.
- № 8. Приготовление блюд из мяса. Зразы рубленые с отварными макаронами с белым соусом.
- № 9. Приготовление блюд из мяса. Фирменное блюдо из мяса.
- № 10. Приготовление блюд из домашней птицы. Шницель по-столичному со сложным гарниром.
- № 11. Приготовление блюд из домашней птицы. Котлета Пожарская с гарниром из риса с овощами.
- № 12. Приготовление блюд из домашней птицы. Зразы из курицы с крупяным гарниром.
- № 13. Приготовление блюд из домашней птицы. Котлета по-Киевски с гарниром.
- №.14. Приготовление блюд из домашней птицы. Биточки из мяса птицы с гарниром и соусом.
- № 15. Приготовление блюд из домашней птицы. Фирменное блюдо из домашней птицы.

ПМ. 06. «Приготовление оформление, презентация и оформление холодных блюд и закусок»

- № 1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Помидоры, фаршированные мясным салатом.
- № 2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Салат столичный.
- № 3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Винегрет овощной с сельдью.
- № 4. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Салат с морепродуктами.
- № 5. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Фирменный салат.

ПМ. 07. «Приготовление, оформление и презентация сладких блюд и напитков»

- № 1. Приготовление сладких блюд. Мусс яблочный.
- № 2. Приготовление сладких блюд. Самбук клубничный.
- № 3. Приготовление сладких блюд. Фирменное сладкое блюдо.

ПМ. 08. «Приготовление, оформление и презентация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

- № 1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Бисквитное нарезное пирожное с масляным кремом.
- № 2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Бисквитное пирожное «Пенёчки».
- № 3. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Бисквитное пирожное «Буше»
- № 4. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Песочное нарезное пирожное, глазированное помадой.
- № 5. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Песочное пирожное «Корзиночка» с белковым кремом.
- № 6. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Песочное пирожное «Корзиночка» с масляным кремом.
- № 7. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Пирожное заварное «Лебедь» с белковым кремом.
- № 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Пирожное заварное «Эклер» с масляным заварным кремом «Шарлотт».
- № 9. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Приготовление торта бисквитно-кремового с фруктовой прослойкой.
- № 10. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Фирменное пирожное.
- № 11. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Фирменный торт.
- № 12. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Плюшка «Московская».
- № 13. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Печенье «Минутка».
- № 14. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Кулебяка с капустным фаршем.
- № 15. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Расстегай с рыбой.