МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕСИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРГИЕВО-ПОСАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

по профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»

2017г.

Рассмотрено:
на заседании ЦК
«Профессий и специальностей сервиса»

Протокол № 2
от « 12 » сентября 2017 г.
Председатель ЦК
Родионова Л.Н._____
(Фамилия, И.О.) (подпись)

Утверждено:
Научно-методическим советом
ГБПОУ МО «СПК»

«12» 09 2017 г.

Зам.директора по УМР

Малярова Т.И._____
(Фамилия, И.О.) (подпись)

Разработал(ли):
Преподаватели: Казакова Наталия Михайловна
Мазяр Лилия Владимировна
(Фамилия, И.О.)

Рецензент: Директор ресторана «Трапезная палата» ООО «Монастырская Трапезная» Севергина О.А._____
(Фамилия, И.О., должность, место работы)

Методические рекомендации к выполнению письменной экзаменационной работы по профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер».

1. Общие положения.

1.1 Письменная экзаменационная работа должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также объёму знаний, умений и навыков, предусмотренных государственным стандартом начального профессионального образования по данной профессии.

Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса.

1.1. Письменная экзаменационная работа является выпускной квалификационной работой для обучающихся профессии «Повар, кондитер».

1.2. Цель письменной экзаменационной работы:

- Письменная экзаменационная работа должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных государственным стандартом начального профессионального образования по данной профессии. Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса. При необходимости, кроме описательной части, может быть представлена и графическая часть. Объем работы не должен превышать 5 - 6 страниц текста и двух листов чертежей или схем.

– показать уровень сформированности профессиональных компетенций;

– систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;

– формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;

– формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;

– развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности.

1.3. Темы письменных экзаменационных работ определяются преподавателем-руководителем работы. Обязательное условие соответствие тематики выпускной

квалификационной работы содержанию программы профессионального цикла. (См. Приложение: «Список тем для выполнения Письменной экзаменационной работы»).

1.4. Руководитель письменной экзаменационной работы:

- рекомендует обучающемуся необходимую основную справочную литературу;
- проводит систематические, предусмотренные расписанием, беседы с обучающимися и дает консультации по теме работы - проверяет выполнение работы по календарному графику - дает рецензию на выполненную письменную экзаменационную работу;

1.5. Письменная экзаменационная работа, выполненная обучающимися, представляется за 3 - 5 дней до дня предварительной защиты. После просмотра и одобрения письменная экзаменационная работа допускается к предварительной защите, а затем, согласно приказа, к основной защите.

2. Требования, предъявляемые к выполнению письменной экзаменационной работы:

- К собранному документу следует применить стили, примеры которых приведены ниже:
- После объединения всех компонентов глав следует проверить нумерацию страниц выпускной письменной экзаменационной работы,

Размер бумаги — А 4 .

Поля: левое — 30 мм, правое — 20 мм, сверху — 20 мм, снизу — 30 мм

Следует применять по крайней мере три стиля:

Основной, Заголовок 1, Заголовок 2.

Полезно также создать стили для текстов таблиц, их заголовков и подписей под рисунками

Настройки основного стиля

Шрифт — 14, типа Times New Roman

Межстрочный интервал — одинарный

Отступ красной строки — 1,3 см

Отступы до и после абзаца — 0,

Выравнивание — двухстороннее

Переносы не установлены

Настройки стилей заголовков

Заголовок главы:

Кегль 16 рубленый Arial или Pragmatica, полужирный

Межстрочный интервал — 1,5

Отступ красной строки — 0

Отступ до и после абзаца — 12 пунктов

Начинать с новой страницы

Выравнивание — по центру

Название пунктов внутри главы

Кегль 14 типа рубленый Arial или Pragmatica, полужирный, курсив

Межстрочный интервал — 1,5

Отступ красной строки — 0

Отступ до абзаца — 6 пунктов, после абзаца — 0 пунктов

Выравнивание — влево

В текстовом редакторе Microsoft Word этим трем стилям соответствуют: обычный, Заголовок 1, Заголовок 2

Установить этим стилям нужные параметры можно через меню Формат/Стиль/Изменить

Нумерация глав и пунктов

При правильном назначении стилей главам и пунктам (а возможно, и подпунктам) многоуровневая нумерация расставляется текстовым редактором автоматически: Формат/Список/Многоуровневый. Это позволяет добавлять, переносить или удалять отдельные пункты в процессе устранения замечаний научного руководителя дипломной работы, не заботясь об их нумерации.

Сборка оглавления:

При правильном назначении стилей главам и пунктам сборка оглавления обеспечивается средствами текстового редактора в Microsoft Word. Это делается через меню Вставка/Оглавление и указатели/корешок "Оглавление ". При этом рекомендуется ограничиться двумя уровнями — т.е. Заголовок 1 и Заголовок 2. Следует учесть, что собранное Оглавление будет вставлено в то место работы, где был установлен курсор. Рекомендуется оглавление вставлять после титульного листа выпускной квалификационной работы.

3. Структура письменной экзаменационной работы.

Составные части выпускной письменной экзаменационной работы входят в неё в следующей последовательности:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- пояснительная записка;
- графическая часть (презентация).

3.1. Титульный лист.

3.1.1 Титульный лист является первым листом письменной экзаменационной (пояснительной записки) работы.

3.2. Задание на письменную экзаменационную работу содержит тему письменной экзаменационной работы, содержание пояснительной записки, план этапов выполнения письменной работы.

3.3 Содержание

3.3.1. Содержание включает наименование всех разделов и подразделов с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материалов разделов, подразделов.

3.3.2 Номера страниц должны быть записаны так, чтобы разряды чисел были расположены один под другим. Слово страница писать не следует.

3.4. Пояснительная записка.

3.4.1. Пояснительная записка содержит ответы на все предложенные руководителем вопросы согласно заданию.

Вопросы к письменной экзаменационной работе:

Введение.

1. Расчетно-пояснительная часть:

1.1. Расчёт потребностей в сырье, составление калькуляционных карточек по заданию (справочное пособие), см. приложение п. № 1.3.6.

1.2. Товароведческая характеристика сырья.

2. Технология приготовления блюд и мучных кондитерских изделий, см. приложение п. № 1.3.6.
3. Выбор и обоснование выбора технологического оборудования.
4. Охрана труда и санитарные требования к технологии приготовления пищевой продукции.
5. Выводы и рекомендации.
6. Литература.

Введение.
В этом разделе учащиеся описывают престижность обучения в данном учебном заведении, обосновывают свой выбор профессии, дают характеристику существующего предприятия, на котором проходил производственную практику.
1. Расчетно-пояснительная часть.
В этом разделе даются следующие сведения:
- порядок расчета стоимости готовых блюд и изделий;
- товароведческая характеристика продуктов, органолептические показатели.
2. Технология приготовления блюд и кондитерских изделий.
Здесь необходимо составить технологические схемы (карты) приготовления блюд и изделий из продуктов, указанных в калькуляционных карточках, при этом каждое блюдо и изделие описывается отдельно. При составлении технологической схемы обязательно обращать внимание на очередность выполнения технологических операций.
3. Выбор и обоснование выбора технологического оборудования.
В этом разделе необходимо выбрать необходимое оборудование. Затем дать краткие характеристики выбранного оборудования.
4. Охрана труда и санитарные требования к технологии приготовления пищевой продукции.
Необходимо определить какие цеха предприятия будут задействованы при выполнении данного задания. Изложить основные требования по оборудованию цехов (рекомендуется в виде иллюстраций, схем). Перечислить используемый кухонный инвентарь. В конце раздела сделать выводы о целесообразности выбранного оборудования и инвентаря для выполнения работ в соответствии с заданием.
Описываются меры безопасности при выполнении работ.
Даются санитарно-гигиенические требования к приемке пищевых продуктов, к их первичной и тепловой обработке.
5. Выводы и рекомендации.
В этой части пояснительной записки необходимо дать аннотацию разделов и работы в целом, обратив внимание на выводы по работе, конкретные предложения, касающиеся повышения производительности труда и экономии материальных средств.
6. Литература.
Дается полный перечень использованной литературы при выполнении ПЭР.

1.3. Приложение:

1.3.1.Титульный лист и задание для выполнения ПЭР;
1.3.2. Графическая часть (презентация); образцы калькуляционных карточек
- Технологическая схема процесса приготовления изделий из песочного теста: пирожные «Корзиночки с желе и фруктами»;
- Технологическая схема приготовления заправочного супа «Сборная мясная солянка»;
1.3.3. Список литературы для выполнения ПЭР;
1.3.4. Список тем письменных экзаменационных работ

Приложение №1.3.1.

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема: _____

Студент(ка) _____
(Фамилия Имя Отчество)

Группа - ПК-____ Дата выполнения « » 20 год

Тема письменной экзаменационной работы согласована с ПЦК
_____ _____ _____20____г
(подпись) (Ф.И. О.) (Дата)

Письменная экзаменационная работа допущена к защите заместителем директора по УПР:
_____ Григорьев В.П. _____
(подпись) (Ф. И. О.) (Дата)

Сергиев Посад
20_____год

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕСИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРГИЕВО-ПОСАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

«Утверждаю»
Зам. Директора по УПР

_____ **В.П.Григорьев**

ЗАДАНИЕ
на письменную экзаменационную работу

Год_____группа_____
профессия_____
Фамилия_____
Имя_____Отчество_____
Тема задания_____
_____
_____

План работы:
Введение
1. Описать технологический процесс_____
2. Дать товароведческую характеристику сырья , применяемого в работе.
3. Сделать экономический расчет_____
4. Изложить передовые методы труда, применяемые при работах по заданной теме.
5. Изложить правила безопасности труда при выполнении работ, указанных в теме.
6. Составить спецификацию на материалы и инструменты, необходимые при работе по указанной теме.

Приложение:
1. Графическая часть (презентация);
2. Таблицы

Рекомендуемая литература_____
_____
_____
_____
_____

Дата выдачи задания:”___”_____ 20__год.

Срок выполнения работы:”___”_____20__год.

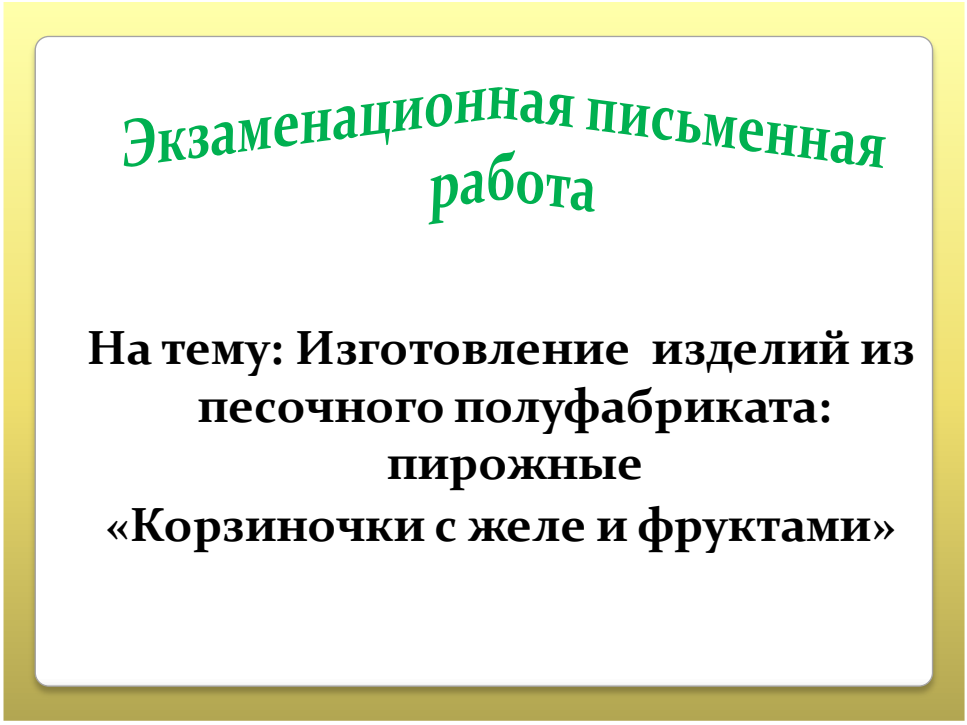
Руководитель письменной экзаменационной работы _____ _____
(Фамилия Имя Отчество) (Подпись)

Председатель ПЦК _____ _____
(Фамилия Имя Отчество) (Подпись)

“___” _____20__год.

Приложение №1.3.2.

Пример презентации для изготовления изделий из песочного теста: пирожные «Корзиночка» с желе и фруктами
(Специальность: Кондитер)



Пример презентации на тему: Приготовление заправочного супа «Солянка сборная мясная»
(Специальность: Повар)

Экзаменационная письменная работа на тему: Технология приготовления заправочного супа «Солянка сборная мясная».

Список образцов калькуляционных карточек:

1. Калькуляционная карточка № 1. Салат «Столичный»
2. Калькуляционная карточка № 2. Пюре картофельное, рецептура № 694
3. Калькуляционная карточка. Соус сметанный, рецептура № 798
4. Калькуляционная карточка № 4. Котлеты, рецептура № 608
5. Калькуляционная карточка. Песочное тесто, рецептура № 6.27
6. Калькуляционная карточка. Начинка фруктовая, рецептура № 6.39
7. Калькуляционная карточка. Крем сливочный, рецептура № 6.30.
8. Калькуляционная карточка. Пирожное «Корзиночка с желе и фруктами», рецептура № 6.60

1 . Калькуляционная карточка № 1. Салат «Столичный», рецептура 98/1

№ п/п	Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
		На одну порцию, г*	На 100 порций, кг		
1	2	3	4	5	6
1	Курица	152	15,2	39-00	592-80
2	Картофель	27	2,7	6-50	17-55
3	Огурцы солёные	25	2,5	35-00	87-50
4	Салат	14	1,4	69-00	96-60
5	Крабы	6	0,6	90-00	54-00
6	Яйца	3/ 8 шт.	37 ½ шт.	12-00 (дес.)	45-00
7	Майонез	45	4,5	46-00	207-00
	Общая стоимость сырьевого набора	-	-	-	1100-45
	Наценка 56%, р.к.	-	-	-	616-25
	Цена продажи блюда, р.к.	-	-	-	17-17
	Выход одного блюда в готовом виде, г	-	-	-	150

*Графу «Норма на одну порцию, г» в типовой форме калькуляционной карточки не указывают . Эта графа введена здесь с учебной целью.
В общественном питании под калькуляцией понимают исчисление продажной цены единицы продукции (одного блюда, одной порции, одного килограмма и т. д.) При расчётах используется принцип нормативной калькуляции, т. е. расход сырья на определённое блюдо строго нормирован Сборником рецептур или технико-технологическими картами.
Калькуляция составляется в калькуляционных карточках установленной формы отдельно на каждый вид блюда. Можно составлять расчёт на одно блюдо или на 100 блюд.
Пример расчёта продажной цены:
1. Определяется ассортимент блюд по плану-меню, на которые необходимо составить расчёт.
2. Устанавливаются нормы вложения сырья на каждое блюдо на основании сборников рецептур или технико-технологических карт.
3. Определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырьё на основании приходных документов. Если в процессе производства используется сырьё , закупаемое в течение месяца по разным ценам , то для списания его стоимости можно применить один из следующих методов: по себестоимости каждой единицы товара; по средней себестоимости; по себестоимости первых по времени приобретения товаров;
По себестоимости последних по времени приобретения товаров;
В общественном питании при учёте сырья на производстве по продажным ценам и составлении калькуляции как основы определения продажной цены она должна исчисляться не за какой- то определённый период, а на определённую дату. Цены на сырьё, используемое при производстве продукции, также надо рассчитывать на определённую дату.
4. Исчисляется стоимость сырьевого набора блюда путём умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата .Сырьевой набор конкретного блюда берётся из сборника рецептур, в котором на каждое блюдо указывают следующие данные:
-наименование продуктов, из которых готовится блюдо;
-норму вложения сырья по массе брутто;
-норму выхода (масса отдельной порции или блюда в целом).
5. Исчисляется величина наценки путём умножения стоимости сырьевого набора на наценку в процентном выражении.
6. Устанавливается продажная цена блюда путём сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении.
7. Указывается выход блюда.
8. Исчисленная в калькуляционной карточке продажная цена действует до изменения компонентов в сырьевом наборе или цены на сырьё и продукты.

2. Калькуляционная карточка № 2. Пюре картофельное, рецептура № 694

№ п/п	Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
		На 1000г	На 10 килограммов, кг		
1	Картофель	1107	11.07	16-50	182-66
2	Молоко	158	1.58	12-50	19-75
3	Масло сливочное	60	0.6	35-00	21-00
4	Соль	10	0.1	5-00	0-50
5	Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг	-	--	-	223-91
6	Цена 1кг, (без наценки), р.к. -	-	-	-	22-39
7	Выход одного блюда в готовом виде, г	-	-	-	1000

2. Калькуляционная карточка. Соус сметанный, рецептура № 798

№ п/п	Наименование сырья	Норма		Цена , р.к.	Сумма, р.к.
		На 1000 г	На 10 килограммов, кг		
1	Сметана	1000	10,0	35-00	350-00
2	Масло сливочное	50	0,5	35-00	17-50
3	Мука пшеничная	50	0,5	5-25	2-63
4	Перец	0,5	0,005	56-00	0-28
5	Соль	10	0,1	5-00	0-50
	Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг	-	-	-	370-91
	Цена 1кг (без наценки), р.к.	-	-	-	37-09
	Выход одного блюда в готовом виде, г	-	-	-	1000

3. Калькуляционная карточка № 4. Котлеты, рецептура № 608

№ п/п	**Наименование сырья**	**Норма**		**Цена, р.к.**	**Сумма, р.к.**
		На одну порцию, г	**На 100 порций, кг**		
1	**Говядина (котлетное мясо)**	**101**	**10.1**	**55-00**	**555-50**
2	**Хлеб пшеничный**	**18**	**1.8**	**15-00**	**27-00**
3	**Молоко**	**24**	**2.4**	**12-50**	**30-00**
4	**Сухари**	**10**	**1.0**	**34-80**	**34-80**
5	**Жир животный топлёный**	**6**	**0.6**	**23-40**	**14-04**
6	**Соль**	**4**	**0.4**	**5-00**	**2-00**
7	**Перец**	**0,05**	**0.005**	**56-00**	**0-28**
8	**Петрушка(зелень)**	**4**	**0.4**	**78-65**	**31-46**
9	**Соус (сметанный) № 798**	**50**	**5.0**	**37-09**	**185-45**
10	**Пюре картофельное № 694**	**150**	**15.0**	**22-39**	**335-85**
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций	-	-	-	**1216-38**
	Наценка 56%, р.к.	-	-	-	681-17
	Цена блюда, р.к.	-	-	-	18-19
	Выход одного блюда в готовом виде, г	-	-	-	100/50/150/ (300)

4. Калькуляционная карточка. Песочное тесто, рецептура № 6.27

№ п/п	Наименование продукта	Норма , кг	Цена, р.к.	Сумма, р.к.
1	Сахар	2,075	11-40	23-66
2	Мука высшего сорта	5,6	5-25	29-40
3	Эссенция	0,021	120-00	2-52
4	Маргарин	3,11	30-40	94-54
5	Меланж	0,725	42-00	30-45
6	Сода	0,005	6-48	0-03
7	Аммоний	0,005	38-00	0-19
8	Соль	0,02	5-00	0-10
	Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, р.к. Цена 1 кг полуфабриката, р.к. Выход одного изделия в готовом виде, г	- - -	- - -	180-89 18-09 1000

5. Калькуляционная карточка. Начинка фруктовая, рецептура № 6.39

№ п/п	Наименование продукта	Норма, кг	Цена, р.к.	Сумма, р.к.
1	Сахар	1,195	11-40	13-62
2	Повидло	10-76	16-90	181-84
	Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, р.к. Цена 1 кг полуфабриката, р.к. Выход одного изделия в готовом виде,г	- - -	- - -	195-46 19-55 1000

6. Калькуляционная карточка. Крем сливочный, рецептура № 6.30.

№ п/п	Наименование продукта	Норма, кг	Цена, р.к.	Сумма, р.к.
1	Сахарная пудра	2,825	14-80	41-81
2	Масло сливочное	5,3	35-00	185-50
3	Молоко сгущённое	2,12	23-60	50-03
4	Ванильная пудра	0,053	24-00	1-27
5	Коньяк	0,018	200-00	3-60
	Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, р.к. Цена 1 кг полуфабриката, р.к. Выход одного изделия в готовом виде, г	- - -	- - -	282-21 28-22 1000

7. **Калькуляционная карточка. Пирожное «Корзиночка с желе и фруктами», рецептура № 6.60**

№ п/п	Наименование продукта	Норма, кг	Цена, р.к.	Сумма, р.к.
1	Тесто песочное	2,995	18-09	54-18
2	Начинка фруктовая	1,02	19-55	19-94
3	Фрукты консервированные	3,435	45-55	156-46
4	Желе	0,71	24-28	17-24
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 шт. , р.к.	-	-	247-82
	Наценка 56%, р.к.	-	-	138-78
	Цена продажи изделия, р.к.	-	-	3-87
	Выход одного изделия в готовом виде, г	-	-	80

Приложение №1.3.3.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПЭР:

В списке отражаются учебники, учебные пособия, методическая литература, периодические издания, нормативные документы и другие источники.

Предлагаемый список литературы:

1. Н. Г. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник, 2014г;
2. В. П. Золин, Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник,2014г;
3. В.В.Усов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, 2013г
4. И.И.Потапова, Калькуляция и учёт, учебник, 2014г;
5. Н.Э.Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебное пособие , 2014г;
6. З.П.Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, учебник, 2013г;
7. З.П.Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии,2014г;
8. Г.А.Гальперина, Выпечка,2013г;
9. Н. П. Могильный, «Энциклопедия домашнего кондитера», учебное пособие, 2013г
10. Е. М. Сучкова, Г.И. Поскрёбышева «Выпечка», учебное пособие, 2012г;
11. А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, учебник, 2013г;
12. Н.А.Анфимова «Кулинария», учебник,2014г
13.И.И.Потапова; Н.В.Корнеева «Супы» учебное пособие – 2013г
14. И.И.Потапова; Н.В.Корнеева «Холодные блюда и закуски» учебное пособие – 2014г
15. И.И.Потапова; Н.В.Корнеева «Соусы» учебное пособие – 2014г
16. И.И.Потапова; Н.В.Корнеева «Приготовление блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и теста» учебное пособие – 2013г.

Приложение №1.3.4.

Перечень тем письменных экзаменационных работ

Технология приготовления блюд из рыбы: «Патэ из щуки»

Технология приготовления блюда из мяса: «Натуральные котлеты из свинины, фаршированные грибами, шпинатом и сыром»
Технология приготовления мучного блюда «Пицца – закуска»
Технология приготовления блюда из рыбы: «Рыбный бифштекс фаршированный»
Технология приготовления блюда из рыбы: «Шницель деликатесный»
Технология приготовления мучного кондитерского изделия: торт «Свадебный»
Технология приготовления блюд из рыбы « Скумбрия, запеченная в фольге»
Технология приготовления мучного кондитерского изделия: Пахлава слоенная»
Технология приготовления блюд из рыбы « Тельное из рыбы»
Технология приготовления холодной закуски: «Паштет из мяса в тесте»
Технология приготовления блюда: «Солянка сборна мясная»
Технология приготовления холодной закуски: «Домашняя куриная колбаса со свининой и сыром»
Технология приготовления мучного кондитерского изделия пирожное «Грибок с кремом»
Технология приготовления мучного кондитерского изделия торт «Кофейный
Технология приготовления мучного кондитерского изделия торт «Вацлавский»
Технология приготовления блюда из рыбы: «Рыба тушенная по-русски»
Технология приготовления холодной закуски: «Паштет из курицы с грибами»
Технология приготовления горячей закуски «Салат из куриной печени с фунчозой»
Технология приготовления десерта: «Пряные груши»
Технология приготовления десерта «Пасха имбирная»
Технология приготовления блюда из мяса: «мясо тушеное в хлебном квасе»
Технология приготовления холодной закуски: «Куриный рулет с грибами и фисташками»
Технология приготовления мучного блюда «Бораки с говядиной»
Технология приготовления блюда из мяса: «Мясо духовое»
Технология приготовления блюда: «Борщ украинский с пампушками»
Технология приготовления мучного кондитерского изделия торт «Прага»
Технология приготовления холодной закуски: «Коктейль-салат»
Технология приготовления блюда из мяса: «Зразы отбивные»
Технология приготовления блюда из мяса: «Свинина по-китайски с брокколи, чесноком и кунжутом»
Технология приготовления мучного кондитерского изделия: «Рулет чешский»
Технология приготовления мучного кондитерского изделия пирожное «Картошка» обсыпная
Технология приготовления блюда из мяса: «Говядина в кисло-сладком соусе»
Технология приготовления холодной закуски: «Филе из кур фаршированное»
Технология приготовления блюда из сельскохозяйственной птицы: «Птица по-столичному»
Технология приготовления холодной закуски: «Рулетики блинные с форелью и сливочным сыром».

Технология приготовления блюда: «Мясной суп с нутом»
Технология приготовления блюд из рыбы «Зразы донские» сборник
Технология приготовления блюд из рыбы «Форель, запеченная в вине»
Технология приготовления холодной закуски: «Салат мясной»
Приготовление горячей закуски из «Жульен с морепродуктами»
Технология приготовления блюда: «Солянка рыбная»
Технология приготовления мучного кондитерского изделия пирожное «Лебеди»