Тема: Технология приготовления кулинарных блюд: «Салат рыбный», «Желе молочное».  
Технология приготовления кондитерского изделия «Коржики молочные».   
Введение   
Актуальность:   
- выбранной профессии (почему выбрал? Итд)  
- Либо о профессии повар-кондитер на сегодняшний день  
Цель работы: закрепить теоретические знания по кулинарному производству.  
Краткая историческая справка трех блюд   
Задачи  
Для решения поставленной цели будут решены следующие задачи:  
1.Рассмотреть сырьё для приготовления данных блюд и кондитерского изделия.  
2.Способы первичной и тепловой обработки.  
3.Требования к отпуску и оформлению блюд.  
4.Организация рабочих мест.  
5.Презентация кулинарного блюда «Желе молочное»  
Имеются технологические карты + технологические схемы блюд