

ПРИНЯТО  
на заседании пед.совета  
07.12.2017  
Протокол № 2

«Утверждаю»  
Зам. директора по УПР  
Тимохов М.Е.  
07.12.2017

СОГЛАСОВАНО  
Начальник цеха питания  
ООО Судостроительный завод  
«Затив»  
Т.А. Вышковская  
« 6 » декабря 20 17 г.



Рассмотрено на заседании  
ЦМК  
Протокол № 5 от 5.12.17г.  
Председатель ЦМК  
Л.О. Пархоменко Л.О./  
« 5 » декабря 20 17 г.

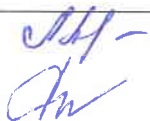
**Перечень тем письменных экзаменационных работ для обучающихся группы № 831  
Профессия повар, кондитер**

№ п/п	Ф.И.О.	Тема выпускной квалификационной практической работы	Тема письменной экзаменационной работы
1	Бывший Андрей Евгеньевич	Приготовить и подать блюдо: а) тельное из рыбы с рисом отварным б) расстегаи с рыбой	а) Технология приготовления блюд из котлетной массы: тельное из рыбы с рисом отварным б) Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него: расстегаи с рыбой
2	Василевич Екатерина Юрьевна	Приготовить и подать блюдо: а) винегрет овощной с сельдью б) печенье песочное «Звездочка»	а) Технология приготовления винегретов: винегрет овощной с сельдью б) Технология приготовления песочного теста и изделий из него: печенье «Звездочка»
3	Возникевич Мария Витальевна	Приготовить и подать блюдо: а) рулет мясной с луком и яйцом б) сочни с творогом	а) Технология приготовления блюд из котлетной массы: рулет мясной с луком и яйцом б) Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него: сочни с творогом
4	Горючкин Владислав Романович	Приготовить и подать блюдо: а) бефстроганов с картофельным пюре б) печенье любимое	а) Технология приготовления блюд из жаренного мяса мелкими кусками: бефстроганов с картофельным пюре б) Технология приготовления пресного сдобного теста и изделий из него: печенье любимое
5	Дёмина Александра Леонидовна	Приготовить и подать блюдо: а) курица тушеная с грибами и картофелем б) пирожное бисквитное	а) Технология приготовления тушеных блюд из птицы: курица тушеная с грибами и картофелем б) Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него: пирожное

		«Буше» фруктовое	бисквитное «Буше» фруктовое
6	Доронин Сергей Сергеевич	Приготовить и подать блюдо: а) окрошка мясная б) язык слоеный	а) Технология приготовления холодных супов: окрошка мясная б) Технология приготовления слоеного теста и изделий из него: язык слоеный
7	Дьячкова Анастасия Владимировна	Приготовить и подать блюдо: а) азу по- татарски б) торт «Прага»	а) Технология приготовления тушеных блюд из мяса: азу по- татарски б) Технология приготовления бисквитного теста и изделия из него: торт «Прага»
8	Зибницкая Алина Игоревна	Приготовить и подать блюдо: а) блинчики фаршированные с мясом б) кекс «Столичный»	а) Технология приготовления блюд из теста: блинчики фаршированные с мясом б) Технология приготовления песочного теста и изделия из него: кекс «Столичный»
9	Куриляк Даниил Александрович	Приготовить и подать блюдо: а) кабачки фаршированные мясом и рисом б) пирожное «песочное» желейное	а) Технология приготовления блюд из запеченных овощей: кабачки фаршированные мясом и рисом б) Технология приготовления песочного теста и изделий из него: пирожное «песочное» желейное
10	Лебедев Сергей Олегович	Приготовить и подать блюдо: а) котлеты картофельные б) пицца с колбасой и грибами	а) Технология приготовления блюд из жареных овощей: котлеты картофельные б) Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него: пицца с колбасой и грибами
11	Молчанова Екатерина Алексеевна	Приготовить и подать блюдо: а) тефтели мясные с гречневой кашей б) бисквит основной	а) Технология приготовления блюд из котлетной массы: тефтели мясные с гречневой кашей б) Технология приготовления бисквитного теста и изделия из него: бисквит основной
12	Орехова Людмила Романовна	Приготовить и подать блюдо: а) суп – пюре из свежих грибов б) пирожки печеные с картофелем	а) Технология приготовления супов – пюре: суп – пюре из свежих грибов б) Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него: пирожки печеные с картофелем
13	Панов Александр Дмитриевич	Приготовить и подать блюдо: а) шницель рыбный натуральный б) пирожки печеные с картофелем	а) Технология приготовления блюд из рыбной массы: шницель рыбный натуральный б) Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него: пирожки печеные с картофелем
14	Панов Денис Дмитриевич	Приготовить и подать блюдо: а) птица по – столичному, картофель «фри» б) пирожное бисквитное с масляным кремом	а) Технология приготовления блюд из филе птицы: птица по -столичному б) Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него: пирожное бисквитное с масляным кремом
15	Наманова Алие Марленовна	Приготовить и подать блюдо: а) шницель натуральный рубленный, картофель жареный во фритюре б) трубочки вафельные с начинкой	а) Технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы мяса: шницель натуральный рубленный б) Технология приготовления вафельного теста и изделий из него: трубочки вафельные с начинкой
16	Пономаренко	Приготовить и подать	а) Технология приготовления блюд из

	Альбина Сергеевна	блюдо: а) запеканки творожной б) печенье «Слоеные ушки»	творога: запеканки творожной б) Технология приготовления слоеного дрожжевого теста и изделий из него: печенье «Слоеные ушки»
17	Прозорова Любовь Владимировна	Приготовить и подать блюдо: а) борщ московский б) торт бисквитно-кремовый	а) Технология приготовления заправочных супов: борщ московский б) Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него: торт бисквитно-кремовый
18	Резник Кристина Александровна	Приготовить и подать блюдо: а) рыба, запеченная в сметанном соусе грибами, по-московски б) плюшка с корицей	а) Технология приготовления запеченных рыбных блюд: рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски б) Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него: плюшка с корицей
19	Сус Алена Сергеевна	Приготовить и подать блюдо: а) печень по-строгановски с картофельным пюре б) печенье ванильное	а) Технология приготовления блюд из субпродуктов: печень по-строгановски с картофельным пюре б) Технология приготовления песочного теста и изделий из него: печенье ванильное
20	Устинова Виктория Викторовна	Приготовить и подать блюдо: а) грибы, запеченные в сметанном соусе б) торт «Прага»	а) Технология приготовления блюд из грибов: грибы, запеченные в сметанном соусе б) Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него: торт «Прага»
21	Федосенко Дарья Алексеевна	Приготовить и подать блюдо: а) щи по-уральски б) кекс «Чайный»	а) Технология приготовления заправочных супов: щи по-уральски б) Технология приготовления бисквитного теста и изделия из него: кекс «Чайный»
22	Чепурная Надежда Эдуардовна	Приготовить и подать блюдо: а) жаркое по - домашнему б) торт «Сказка»	а) Технология приготовления тушеных блюд из мяса: жаркое по - домашнему б) Технология приготовления бисквитного теста и изделия из него: торт «Сказка»
23	Шалимов Дмитрий Владимирович	Приготовить и подать блюдо: а) сельдь с гарниром б) пирожное «Школьное»	а) Технология приготовления рыбных блюд и закусок: сельдь с гарниром б) Технология приготовления песочного теста и изделий из него: пирожное «Школьное»

Преподаватель  
Мастер п/о



Пархоменко Л.О.  
Радченко Т.А..