

СОГЛАСОВАНО
Председатель МК
«Методическое объединение по
подготовке квалифицированных
рабочих, служащих»

В.А. Зоркольева
78.09 2018г.

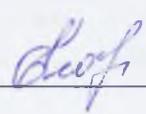


УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
С.Н. Старченко
2018г.

Перечень тем
письменных экзаменационных и выпускных практических квалификационных работ
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер
на 2018-2019 учебный год

№ п/п	Наименование тем письменных экзаменационных работ	Наименование тем выпускных практических квалификационных работ
1	Технологический процесс приготовления блюд из овощей и грибов	Приготовление картофельных зраз с грибным соусом
2	Технологический процесс приготовления блюд из жареных овощей	Приготовление крокет картофельных с томатным соусом
3	Технологический процесс приготовления салатов из овощей и грибов	Приготовление винегрета в авторском исполнении
4	Технологический процесс приготовления блюд из грибов	Приготовление грибов в сметанном соусе
5	Технологический процесс приготовления блюд из бобовых	Приготовление бобовых в томатном соусе
6	Технологический процесс приготовления блюд из круп	Приготовление крупеника гречневого
7	Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий	Приготовление лапшевника с творогом
8	Технологический процесс приготовления блюд из творога	Приготовление творожного чизкейка
9	Технологический процесс приготовления блюд из яиц	Приготовление фаршированного омлета
10	Технологический процесс приготовления заправочных супов (борщей).	Приготовление борща украинского
11	Технологический процесс приготовления заправочных супов	Приготовление рассольника ленинградского
12	Технологический процесс приготовления холодных супов	Приготовление окрошки мясной
13	Технологический процесс приготовления заправочных супов (солянок)	Приготовление сборной солянки
14	Технологический процесс приготовления супов-пюре	Приготовление супа-пюре из овощей
15	Технологический процесс приготовления из жареной рыбы	Приготовление тельного рыбного
16	Технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы	Приготовление горбуши запеченной в сметанно-грибном соусе
17	Технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов	Приготовление котлет из кальмаров
18	Технологический процесс приготовления блюд из жареной рыбы	Приготовление рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски

19	Технологический процесс приготовления блюд из рубленного мяса	Приготовление зраз мясных рубленых
20	Технологический процесс приготовления жареных блюд из мяса птицы	Приготовление котлет по-киевски
21	Технологический процесс приготовления порционных блюд из мяса запеченного	Приготовление голубцов с мясом и рисом
22	Технологический процесс приготовления блюд из мяса говядины	Приготовление антрекота со сложным гарниром
23	Технологический процесс приготовления блюд из мяса, жаренного мелкими кусками	Приготовление бефстроганов
24	Технологический процесс приготовления блюд из мясной котлетной массы	Приготовление рулета мясного
25	Технологический процесс приготовления холодных закусок	Приготовление холодной закуски «Fihger food»
26	Технологический процесс приготовления горячих закусок	Приготовление горячей закуски из морепродуктов
27	Технологический процесс приготовления сладких блюд из яблок	Приготовление яблок в тесте "кляр"
28	Технологический процесс приготовления сложных сладких блюд	Приготовление десерта «Тирамиссу»
29	Технологический процесс приготовления сложных сладких блюд	Приготовление десерта «Панакотта»
30	Технологический процесс приготовления сладких супов	Приготовление супа из смеси сухофруктов
31	Технологический процесс приготовления блюд из творога	Приготовление творожного шоколадного десерта
32	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	Приготовление бисквитного пирожного с заварным кремом
33	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста	Приготовление песочного пирожного с кремом
34	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста	Приготовление заварного пирожного с кремом
35	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	Приготовление бисквитного рулета с заварным кремом
36	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста	Приготовление заварных профитролей с масляным кремом
37	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из слоенного теста	Приготовление самсы с начинкой из курицы
38	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста	Приготовление открытого пирога из песочного теста
39	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста	Приготовление булочки «Синнабон»
40	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста	Приготовление десерта с использованием песочного теста

Мастер производственного обучения  Е.В. Федорова