

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО  
На засіданні методичної комісії

\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_  
Голова МК \_\_\_\_ Вакуленко Наталія Олексіївна

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Заступник директора з НВР  
\_\_\_\_ Шевченко Антоніна Іванівна  
„\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2024 рік

**ПЕРЕЛІК**  
**КВАЛІФІКАЦІЙНИХ ПРОБНИХ РОБІТ**  
**II-варіант**

| №<br>п/п | Тема                                                                                                    |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Приготування голубців з м'ясом і рисом;<br>Приготування яблук, фаршированих сиром                       |
| 2        | Приготування ковбасок львівських;<br>Приготування кілець сирних                                         |
| 3        | Приготування свинини тушкованої з капустою і яблуками;<br>Приготування вареників по-селянськи           |
| 4        | Приготування січеників з риби;<br>Приготування сирних галушок                                           |
| 5        | Приготування котлети Марічка;<br>Приготування картоплі, запеченої з сиром                               |
| 6        | Приготування картопляників, фаршированих грибами та рисом;<br>Приготування риби з кисло-солодким соусом |
| 7        | Приготування душенини з овочами і галушками;<br>Приготування вареників з квашеної капусти               |
| 8        | Приготування кручеників апетитних;<br>Приготування овочів тушкованих                                    |
| 9        | Приготування трубочок рибних ;<br>Приготування сирників по - київськи                                   |
| 10       | Приготування котлет по-київськи;<br>Приготування пінника шоколадного                                    |
| 11       | Приготування філе фаршированого;<br>Приготування грибів тушкованих в сметанному соусі                   |
| 12       | Приготування курячого філе в сухарях;<br>Приготування капусти цвітної, смаженої в тісті                 |
| 13       | Приготування січеників з птиці;<br>Приготування картоплі смаженої у фритюрі                             |
| 14       | Приготування печінки по-строганівськи;<br>Приготування капусти тушкованої                               |

|    |                                                                                               |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15 | Приготування нирок по-полтавськи;<br>Приготування лангету                                     |
| 16 | Приготування битків по-селянськи<br>Приготування вареників з капустою                         |
| 17 | Приготування шніцеля натурального січеного<br>Приготування дерунів фаршированих               |
| 18 | Приготування котлет фаршированих печінкою<br>Приготування капусти тушкованої                  |
| 19 | Приготування карасів запечених під сметаною<br>Приготування котлет картопляних                |
| 20 | Приготування січеників полтавських<br>Приготування дерунів зі сметаною                        |
| 21 | Приготування курячого філе смаженого в сухарях<br>Приготування картоплі смаженої брусочками   |
| 22 | Приготування печінки по-строгановськи<br>Приготування картоплі, фаршированої м'ясом і грибами |
| 23 | Приготування зраз «Хрещатик»<br>Приготування картоплі відварної                               |
| 24 | Приготування біфштекса з цибулею<br>Приготування картоплі смаженої у фритюрі                  |
| 25 | Приготування котлети по-київськи<br>Приготування картоплі смаженої часточками                 |
| 26 | Приготування котлет «Бригантина»<br>Приготування розтягаїв з м'ясом                           |
| 27 | Приготування печені по-домашньому<br>Приготування грибів тушкованих в сметанному соусі        |
| 28 | Приготування котлети «Бужок»<br>Приготування рагу з овочів                                    |
| 29 | Приготування зраз «Хрещатик»<br>Приготування вареників з картоплею                            |
| 30 | Приготування котлет полтавських<br>Приготування налисників                                    |