

Перелік завдань для тематично- перевірної роботи
Тема № 7. Приготування супів

№ п/п	Назва роботи	Час на виконання	Кількість порцій
1	Організувати робоче місце в гарячому цеху для приготування супів. Робота із Збірником рецептур	1год.30хв.	
	Приготувати юшку картопляну	2 год. 15 хв.	2/500
	Приготувати суп молочний з пшоном	1 год.30хв.	2/500
2	Організувати робоче місце в гарячому цеху для приготування супів. Робота із Збірником рецептур	1год.30хв.	
	Приготувати юшку грибну херсонську	2 год.15хв.	2/500
	Приготувати суп молочний з макаронними виробами	1 год. 30 хв.	2/500
3	Організувати робоче місце в гарячому цеху для приготування супів. Робота із Збірником рецептур	1год.30хв.	
	Приготувати юшку картопляну з кабачками	2год.15хв.	2/500
	Приготувати суп молочний з овочами	1 год. 30 хв.	2/500
4	Організувати робоче місце в гарячому цеху для приготування супів. Робота із Збірником рецептур	1год.30хв.	
	Приготувати юшку селянську	2 год. 15 хв.	2/500
	Приготувати суп молочний по-поліському	1 год.30хв.	2/500
5	Організувати робоче місце в гарячому цеху для приготування супів. Робота із Збірником рецептур	1год.30хв.	
	Приготувати юшку селянську з крупами	2 год. 15 хв.	2/500
	Приготувати затірку (стиранку)	1 год.30хв.	2/500
6	Організувати робоче місце в гарячому цеху для приготування супів. Робота із Збірником рецептур	1год.30хв.	
	Приготувати юшку столичну	2 год.15хв.	2/500
	Приготувати суп молочний з цвітною капустою	1 год. 30хв.	2/500
7	Організувати робоче місце в гарячому цеху для приготування супів. Робота із Збірником рецептур	1 год. 30хв.	
	Приготувати юшку картопляну з крупами	2 год.15хв.	2/500
	Приготувати суп молочний з рисом	1год.30 хв.	2/500
8	Організувати робоче місце в гарячому цеху для приготування супів. Робота із Збірником рецептур	1год. 30 хв.	
	Приготувати юшку мисливську	2 год.45хв.	2/500
	Приготувати суп молочний з гречаною крупою	1год.	2/500
9	Організувати робоче місце в гарячому цеху для приготування супів. Робота із Збірником рецептур	1 год. 30 хв.	
	Приготувати юшку картопляну з бобовими	2 год.45хв.	2/500
	Приготувати суп молочний з манною крупою	1 год.	2/500
10	Організувати робоче місце в гарячому цеху для приготування супів. Робота із Збірником рецептур	1год. 45 хв.	

	Приготувати юшку волинську з грибами	2 год.45хв.	2 500
	Приготувати суп молочний з вівсяними пластівцями	45 хв.	2/500
11	Організувати робоче місце в гарячому цеху для приготування супів. Робота із Збірником рецептур	1 год. 30 хв.	
	Приготувати юшку горохову з салом	2 год.45	2/500
	Приготувати суп молочний з кукурудзяною крупою	45 хв.	2/500
12	Організувати робоче місце в гарячому цеху для приготування супів. Робота із Збірником рецептур	1год.30хв.	
	Приготувати суп з куркою та фруктами	2 год.15хв.	2/500
	Приготувати затірку з салом	1 год.30хв.	2/500
13	Організувати робоче місце в гарячому цеху для приготування супів. Робота із Збірником рецептур	1год.30 хв.	
	Приготувати суп курячий з бринзою	2 год. 15 хв.	2/500
	Приготувати суп кремовий з цвітною капустою та ікрою	1 год.30хв.	2/500
14	Організувати робоче місце в гарячому цеху для приготування супів. Робота із Збірником рецептур	1 год.45 хв.	
	Приготувати затірку томатну	2 год. 45 хв.	2/500
	Приготувати суп молочний з пшоном	45 хв.	2/500