

17апреля с 9-00 ч до 15-00 ч проводится квалификационный экзамен (в дистанционной форме) по ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Безручков Константин

- 1.Составьте технологическую схему приготовления блюда « Жаркое по-домашнему».
- 2.Опишите технологию приготовления блюда « Жаркое по-домашнему».
- 3.Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда « Жаркое по-домашнему».
- 4.Назовите требования к качеству для тушеных мясных блюд.
- 5.Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.

Гаджиева Диана

- 1.Составьте технологическую схему приготовления блюда « Мясо тушеное».
- 2.Опишите технологию приготовления блюда « Мясо тушеное».
- 3.Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда « Мясо тушеное».
- 4.Назовите требования к качеству для тушеных мясных блюд.
- 5.Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.

Григорьева Оля

- 1.Составьте технологическую схему приготовления блюда « Сосиски отварные».
- 2.Опишите технологию приготовления блюда « Сосиски отварные».
- 3.Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда « Сосиски отварные».
- 4.Назовите требования к качеству для отварных мясных блюд.
- 5.Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.

Давлятов Роман

- 1.Составьте технологическую схему приготовления блюда «Мясо отварное».
- 2.Опишите технологию приготовления блюда «Мясо отварное».
- 3.Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда «Мясо отварное».
- 4.Назовите требования к качеству для отварных мясных блюд.
- 5.Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.

Емельянов Илья

- 1.Составьте технологическую схему приготовления блюда « Филе».
- 2.Опишите технологию приготовления блюда « Филе».
- 3.Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда « Филе».
- 4.Назовите требования к качеству для жаренных мясных блюд.
- 5.Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.

Емельянов Сергей

- 1.Составьте технологическую схему приготовления блюда «Гуляш».
- 2.Опишите технологию приготовления блюда «Гуляш».
- 3.Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда «Гуляш».
- 4.Назовите требования к качеству для тушеных мясных блюд.
- 5.Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.

### Исаков Максим

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Печень по-строгановски».
2. Опишите технологию приготовления блюда «Печень по-строгановски».
3. Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда «Печень по-строгановски».
4. Назовите требования к качеству для жаренных мясных блюд.
5. Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.

### Исаченков Сергей

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Сардельки отварные».
2. Опишите технологию приготовления блюда «Сардельки отварные».
3. Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда «Сардельки отварные».
4. Назовите требования к качеству для отварных мясных блюд.
5. Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.

### Кокорев Вячеслав

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Язык отварной».
2. Опишите технологию приготовления блюда «Язык отварной».
3. Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда «Язык отварной».
4. Назовите требования к качеству для отварных мясных блюд.
5. Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.

### Мкртычян Артур

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Тефтели».
2. Опишите технологию приготовления блюда «Тефтели».
3. Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда «Тефтели».
4. Назовите требования к качеству для блюд из котлетной массы.
5. Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.

### Немировская Дарья

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Шницель».
2. Опишите технологию приготовления блюда «Шницель».
3. Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда «Шницель».
4. Назовите требования к качеству для блюд из рубленой массы.
5. Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.

### Никитин Александр

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Котлет».
2. Опишите технологию приготовления блюда «Котлет».
3. Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда «Котлет».
4. Назовите требования к качеству для блюд из котлетной массы.
5. Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.

### Петрухин Артем

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Плов».
2. Опишите технологию приготовления блюда «Плов».
3. Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда «Плов».
4. Назовите требования к качеству для тушеных мясных блюд.
5. Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.

### Ротнов Александр

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Биточки».
2. Опишите технологию приготовления блюда «Биточки».
3. Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда «Биточки».
4. Назовите требования к качеству для блюд из котлетной массы.
5. Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.

### Савич Юлия

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Солянка сборная».
2. Опишите технологию приготовления блюда «Солянка сборная».
3. Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда «Солянка сборная».
4. Назовите требования к качеству для запеченных мясных блюд.
5. Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.

### Сенин Никита

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Поджарка».
2. Опишите технологию приготовления блюда «Поджарка».
3. Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда «Поджарка».
4. Назовите требования к качеству для жаренных мясных блюд.
5. Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.

### Швецова Алина

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Голубцы с мясом и рисом».
2. Опишите технологию приготовления блюда «Голубцы с мясом и рисом».
3. Произвести расчет сырья на 10 и 50 порций для приготовления блюда «Голубцы с мясом и рисом».
4. Назовите требования к качеству для запеченных мясных блюд.
5. Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда.