

**Кваліфікаційний іспит  
зі спеціальності  
181 «Харчові технології»  
кваліфікації технік – технолог**

# Група 3 –ХТ-ВХП-126/9



**Керівник практики  
Банира В.В.**

# Гривас Анастасія



**База практики –  
готельно-ресторанний  
комплекс “Версаль”**



**Роли з баклажанів,  
сиром та арахісом**



**Борщ львівський**

# Маньковський Віталій



База практики –  
готельно-ресторанний комплекс “Камелот”

**Рулети:  
тріо з гарніром  
та апельсиновим соусом**



**Суп-пюре  
грибний**

# Рудик Ирина



База практики –  
ресторан «Галич»

**Суп -крем грибний  
з сиром пармезан**



**Риба смажена в тісті**



# Стеник Діана



База практики –  
готельно-ресторанний комплекс  
“Глобус”

**Шашлик по кавказькому  
з гарніром та соусом**



**Млинці з грибами**



# Пасічник Юлія



База практики –  
готельно-ресторанний комплекс “Версаль”

## Роли солодкі



**Торт  
з курячою печінкою**

# Казновецька Кароліна



База практики –  
ресторан “Українська ніч”

**Полента з бринзою**



**Жульєн з куркою та грибами**

# Свистун Ярина



**База практики –  
кафетерій “Таверна”**

## Рататуй з картоплею



## Панна - котта



# Головацька Ірина



База практики –  
готельно-ресторанний комплекс “Глобус”

**Крокети з гарбузом,  
домашнім сиром та грибами**



**Суп цибулевий**

## Фаршмак



Роль – mop  
на овочевій подушці



## Лазанья з соусом бешамель

