

УТВЕРЖДЕНО
Ученым Советом Саранского
кооперативного института
(филиала) Российского
университета кооперации
«04» июля 2019 г. Протокол №6

**Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
на 2019-2020 учебный год**

1. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы (на материалах предприятия)
2. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы (на материалах предприятия)
3. Совершенствование организации технологического приготовления полуфабрикатов из котлетной массы мяса (на материалах предприятия)
4. Организация технологического процесса приготовления соуса майонез и его производных в ресторане.
5. Совершенствование технологического процесса приготовления сложных холодных соусов на основе творога, йогурта, сыра, сливок (на материалах предприятия)
6. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса (на материалах предприятия)
7. Совершенствование технологического процесса приготовления салатных заправок (на материалах предприятия)
8. Организация технологического процесса приготовления современных салатов в индустрии питания.
9. Совершенствование технологического процесса приготовления сложных холодных закусок из рыбы (на материалах предприятия).
10. Организация технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из субпродуктов в кафе.
11. Организация технологического процесса приготовления закусок из рыбы и нерыбного водного сырья (на материалах предприятия)
12. Совершенствование организации технологического процесса приготовления фаршированных холодных закусок (на материалах предприятия)
13. Организация технологического процесса приготовления закусок из птицы в ресторане при гостинице.
14. Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
15. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья в рыбном ресторане

16. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы и кролика в загородном ресторане
17. Организация технологического процесса приготовления сложных национальных супов.
18. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих запеченных блюд из сыра и грибов в ресторане европейской кухни.
19. Совершенствование технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы комбинированным способом тепловой обработке (на материалах предприятия)
20. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих тушеных блюд из говядины (на материалах предприятия)
21. Совершенствование технологического процесса приготовления сложных горячих запечённых блюд из свинины.
22. Изучение новых направлений технологии производства сложных блюд из рубленного мяса с использованием функциональных добавок.
23. Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных горячих комбинированным способом тепловой обработки блюд из птицы (на материалах предприятия)
24. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд и гарниров из овощей и грибов в европейском ресторане
25. Совершенствование технологии процесса приготовления и разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы (на материалах предприятия)
26. Совершенствование технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья в рыбном ресторане.
27. Организация технологического процесса приготовления горячих соусов для отпуска сложных блюд из мяса и птицы (на материалах предприятия)
28. Организация технологического процесса приготовления соусов старинной русской и зарубежной кухни.
29. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных супов в современные кухни.
30. Организация технологического процесса приготовления банкетных блюд из свинины.
31. Организация технологического процесса приготовления горячих закусок в кафе быстрого питания.
32. Совершенствование технологии приготовления и разработка ассортимента сложных горячих фаршированных блюд из мяса.
33. Организация технологического процесса приготовления банкетных блюд из рыбы.
34. Совершенствование технологии приготовления и разработка ассортимента сложных горячих фаршированных блюд из рыбы.
35. Совершенствование технологии приготовления и разработка ассортимента сложных горячих блюд из припущенной и отварной рыбы.

36. Организация технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.
37. Организация технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.
38. Организация технологического процесса приготовления изделий из теста для блинов и оладий.
39. Организация технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого теста Мордовской национальной кухни.
40. Организация технологического процесса приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него.
41. Организация технологического процесса приготовления песочного полуфабриката и изделий из него.
42. Организация технологического процесса приготовления заварного полуфабриката и изделий из него.
43. Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
44. Организация технологического процесса приготовления национальных сдобных хлебобулочных изделий.
45. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий народов России.
46. Организация технологического процесса приготовления изделий, жаренных во фритюре.
47. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления тортов.
48. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления кремов для тортов и пирожных.
49. Ассортимент и совершенствование технологии приготовления сложных десертов в индустрии питания.
50. Организация технологического процесса приготовления и подача десертов в формате «фламбе».
51. Организация технологического процесса приготовления десертов из творога.
52. Организация технологического процесса приготовления горячих безалкогольных напитков в питании.
53. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления холодных безалкогольных напитков в индустрии питания.
54. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов из экзотических плодов и ягод.
55. Организация технологического процесса приготовления горячих десертов из фруктов и ягод.
56. Организация технологического процесса приготовления железированных холодных десертов.
57. Разработка ассортимента и способы подачи фруктовых салатов.
58. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в детском кафе.

59. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из мягкого сыра и творога»
60. Разработка меню (на материалах предприятия)
61. Разработка предложения по совершенствованию организации работы специализированного цеха на примере предприятия.
62. Разработка предложений по совершенствованию организации работы доготовочного цеха на примере предприятия.
63. Организация снабжения предприятия питания продовольственными товарами и материально-техническими средствами (на материалах предприятия)
64. Оптимизация затрат производства на примере предприятия.
65. Контроль за обеспечением работниками требования безопасности готовой продукции производства на примере предприятия питания.
66. Разработка и внедрение стандартов обслуживания в предприятиях питания.
67. Система адаптации и повышения квалификации персонала предприятий питания.
68. Организация изучения микроспроса на продукцию и услуги предприятия питания.

Рекомендована к утверждению решением кафедры менеджмента и индустрии питания от 14.06.2019 г., протокол № 11