

УТВЕРЖДЕНО  
Ученым Советом Саранского  
кооперативного института  
(филиала) Российского  
университета кооперации  
\_\_\_\_\_ 2023г. Протокол №\_\_\_\_

**Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ по  
специальности среднего профессионального образования 19.02.10  
Технология продукции общественного питания на 2023-2024 учебный  
год**

1. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы (на материалах предприятия)
2. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.
3. Совершенствование организации технологического приготовления полуфабрикатов из котлетной массы мяса в общедоступной столовой.
4. Организация технологического процесса приготовления соуса майонез и его производных.
5. Совершенствование технологического процесса приготовления сложных холодных соусов на основе творога, йогурта, сыра, сливок
6. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса
7. Совершенствование технологического процесса приготовления салатных заправок в кафе
8. Организация технологического процесса приготовления современных салатов в индустрии питания.
9. Совершенствование технологического процесса приготовления сложных холодных закусок из рыбы (на материалах предприятия).
10. Совершенствование организации технологического процесса приготовления закусок для банкета «Фуршет»

11. Организация технологического процесса приготовления закусок из птицы в ресторане при гостинице.
12. Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
13. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья в рыбном ресторане
14. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы и кролика в загородном ресторане
15. Организация технологического процесса приготовления сложных национальных супов.
16. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих запеченных блюд из сыра и грибов в ресторане европейской кухни.
17. Совершенствование технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы комбинированным способ тепловой обработке
18. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих тушеных блюд из говядины в национальном ресторане
19. Совершенствование технологического процесса приготовления сложных горячих запечённых блюд из свинины.
20. Изучение новых направлений технологии производства сложных блюд из рубленного мяса.
21. Совершенствование технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья в рыбном ресторане.
22. Организация технологического процесса приготовления горячих соусов для отпуска сложных блюд из мяса (на материалах предприятия)
23. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных супов в индустрии питания.
24. Организация технологического процесса приготовления многопорционных банкетных блюд из свинины.

25. Совершенствование технологии приготовления и разработка ассортимента сложных горячих банкетных блюд из мяса говядины.
26. Организация технологического процесса приготовления банкетных блюд из рыбы.
27. Совершенствование технологии приготовления и разработка ассортимента сложных горячих фаршированных блюд из рыбы.
28. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста.
29. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.
30. Организация технологического процесса приготовления изделий из теста на закваске.
31. Организация технологического процесса приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него.
32. Организация технологического процесса приготовления песочного полуфабриката и изделий из него.
33. Организация технологического процесса приготовления заварного полуфабриката и изделий из него.
34. Организация технологического процесса приготовления и подача мелкоштучных кондитерских изделий.
35. Организация технологического процесса приготовления изделий, жаренных во фритюре.
36. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления тортов.
37. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных.
38. Ассортимент и совершенствование технологии приготовления сложных десертов в ресторане высшего класса.

39. Организация технологического процесса приготовления горячих десертов из фруктов и ягод.

40. Организация технологического процесса приготовления железированных холодных десертов

41. Разработка ассортимента и способы подачи фруктовых салатов.

42. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в детском кафе.

43. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из мягкого сыра и творога

44. Разработка меню (на материалах предприятия)

45. Разработка предложения по совершенствованию организации работы специализированного цеха на примере предприятия.

46. Организация снабжения предприятия питания продовольственными товарами и материально-техническими средствами (на материалах предприятия)

47. Контроль за обеспечением работниками требования безопасности готовой продукции производства на примере предприятия питания.

48. Организация обслуживания новогоднего ужина в (предприятие) на 40 персон

49. Разработка производственной программы для пирожковой.

50. Организация обслуживания банкета в (предприятие) на 50 персон

Рекомендована к утверждению решением кафедры менеджмента и индустрии питания от \_\_\_\_\_ 2023 г., протокол № \_\_\_\_