



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО
«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

_____ А.А.Гридюшко
« ____ » _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК
ООО «ЭЙЧЭМСИ ПРОДАКШЕН»,
начальник производства

_____ П.Н.Образцов
« ____ » _____ 20__ г.

**Рассмотрено и утверждено на заседании
методического совета**

_____/_____
протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.

ТЕМЫ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

по программе подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Разработка предложений по расширению ассортимента кондитерских изделий из заварного теста на примере кондитерского цеха ООО «ЭЙЧЕМСИ ПРОДАКШЕН»
2. Разработка предложений по расширению ассортимента кондитерских изделий из миндального теста на примере кондитерского цеха «ЭЙЧЕМСИ ПРОДАКШЕН»
3. .Разработка предложений по расширению ассортимента блюд Европейской кухни для ресторана, реализующего бизнес-ланчи.
4. Разработка мероприятий по совершенствованию приготовления блюд и создание новых концепций в бургерной.
5. Разработка и внедрение сезонного меню на базе ресторана ООО «ГИПЕРГЛОБУС».
6. Совершенствование приготовления сложного горячего блюда из мяса с применением современного метода Cook&Chill
7. .Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи традиционных рыбных блюд Московской региональной кухни для предприятия общественного питания.
8. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи традиционных мясных блюд Московской региональной кухни для предприятия общественного питания.
9. Анализ и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней.
10. Анализ и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с русской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
11. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана оказывающего кейтеринговые услуги.
12. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления ресторана немецкой кухни
13. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции для кофейни.

14. Разработка ассортимента, приготовление способы реализации холодных взбитых десертов в кафе.
15. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления пюреобразных супов в ресторанной кухне
16. Разработка ассортимента и способы реализации горячих блюд столовой при колледже.
17. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления в Блинной с использованием современных технологий и оборудования.
18. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления горячей кулинарной продукции в рыбном ресторане
19. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса сложного приготовления гриль-бара
20. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления стейков в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
21. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления изделий из дрожжевого теста в ресторане русской кухни.
22. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции для пиццерии.
23. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации десертов с элементами бисквитного полуфабриката кофейни
24. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции для ресторана, специализирующегося на национальной кухне.
25. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции кафе общего типа с использованием современных технологий и оборудования.
26. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции ресторана при гостинице.
27. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление

сложных горячих десертов в кафе с европейской кухней

28. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии приготовления вторых горячих блюд, приготавливаемых в ВОКе в ресторане

29. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления сложных фирменных блюд в ресторане с национальной кухней (Узбекистан)

30. Совершенствование организации технологического процесса приготовления ремесленного хлеба на основе заквасок в пекарне

31. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане китайской кухни.

32. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса в ресторане с Европейской кухней

33. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для шведского стола.

34. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в специализированном кафе с использованием современных технологий и оборудования.

35. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для проведения банкетов фуршетов в ресторане.

36. Разработка и технология приготовления фирменных сложных десертов из творожного сыра в ресторане высшего класса

37. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в пекарне.

38. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (говядины, телятины, свинины) в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.

39. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных заправочных супов в кафе общего типа с использованием современных технологий и оборудования.

40. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для вегетарианского ресторана.
41. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса птицы в ресторане.
42. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из морепродуктов в ресторане.
43. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации фирменных сложных холодных десертов (чизкейк) в кофейне.
44. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с японской кухней.
45. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней.
46. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в ресторане.
47. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных заправочных супов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
48. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных нетрадиционных соусов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
49. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
50. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленого мяса в специализированном кафе.
51. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (баранины, ягнятины) в ресторане с кавказской кухней.

52. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из сыра и с сыром в кафе с использованием современных технологий и оборудования.
53. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса кролика в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
54. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы с использованием современных технологий и оборудования.
55. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в ресторане с восточной кухней, с использованием современных технологий и оборудования.
56. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья в специализированном кафе.
57. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в специализированном кафе.
58. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в ресторане с европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.
59. Совершенствование организации технологического процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции из круп и макаронных изделий в столовой
60. Совершенствование организации процесса приготовления и усовершенствование технологии приготовления современных десертов.