

РАССМОТРЕН:
педагогическим советом
техникума
(протокол № 86 от 17.12.2018 г.)

Утвержден приказом директора
ГБПОУ СО «Камышловский гу-
манитарно-технологический тех-
никум № 752-од от 20.12.2018 г.

РАССМОТРЕН:
методическим советом
техникума
(протокол № 34 от 13.12.2018 г.)

СОГЛАСОВАНА:
Директор ООО «Оригинал»
Столовая №1

 Т.М.Дураева



**ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ
(дипломных работ) по специальности среднего профессионального
образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(базовый уровень)**

1. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента холодных закусок в ресторане европейской кухни.
2. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента горячих блюд в заводской столовой.
3. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента холодных и горячих закусок в ресторанной кухне.
4. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента холодных и горячих блюд в школьной столовой.
5. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента супов с использованием различных пряностей и приправ в ресторане европейской кухни.
6. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента горячих закусок и блюд в ресторане французской кухни.
7. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента горячих блюд в ресторане итальянской кухни.
8. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента соусов в ресторанной кухне.
9. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента овощных блюд в ресторане русской кухни.
10. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента холодных закусок в ресторане французской кухни.

11. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента блюд из мясной (натуральной рубленой, котлетной и кнельной) массы в ресторанной кухне.
12. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента блюд из натурального мяса в ресторане европейской кухни.
13. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента сырных блюд в ресторане европейской кухни.
14. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента блюд из мяса диких животных в ресторанной кухне.
15. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента горячих блюд из рыбы в ресторанной кухне.
16. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента блюд из нерыбных продуктов моря в ресторане японской кухни.
17. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента мучных и мелкоштучных кондитерских изделий в ресторанной кухне.
18. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента горячих блюд из мяса в ресторанной кухне.
19. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента холодных и горячих блюд в диетической столовой.
20. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента блюд и закусок из субпродуктов в ресторанной кухне.
21. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента блюд из птицы в ресторанной кухне.
22. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента изделий из песочного теста в ресторане французской кухни.
23. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента изделий из бисквитного теста в ресторане европейской кухни.
24. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента пирогов из дрожжевого теста в ресторане русской кухни.
25. Организация работы по совершенствованию технологии и расширению ассортимента открытых пирогов типа «пицца» в кафе с итальянской кухней.