

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
ИЖЕВСКИЙ ФИЛИАЛ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Ижевского филиала
_____ А.В. Тихонова
« ____ » _____ 20 ____ г

**ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ
РАБОТ
на 2020-2021 учебный год**

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

1. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд и гарниров с элементами карвинга в ресторанной кухне.
2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд ресторанной кухни.
3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд в японском ресторане.
4. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных отварных блюд в ресторане кавказской кухни.
5. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных жареных блюд в ресторане грузинской кухни.
6. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни.
7. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов и субпродуктов домашней птицы для сложных блюд в ресторане.
8. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика для сложных блюд в ресторане.
9. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
10. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов для ресторана французской кухни.
11. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в ресторане.
12. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов для юбилейного банкета.
13. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы в европейском ресторане.

14. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья в рыбном ресторане.
15. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета.
16. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мясных продуктов для корпоративного банкета.
17. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в выездном ресторане.
18. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок для банкета-фуршета.
19. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок для делового (официального) банкета.
20. Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов в ресторане русской кухни.
21. Организация технологического процесса приготовления сложных протертых супов в ресторане французской кухни.
22. Организация технологического процесса приготовления сложных прозрачных супов и гарниров к ним в ресторане европейской кухни.
23. Организация технологического процесса приготовления сложных супов зарубежной кухни.
24. Организация технологического процесса приготовления сложных супов кавказской кухни.
25. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в европейском ресторане.
26. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в европейском ресторане.
27. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясных продуктов в ресторане кавказской кухни.
28. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в загородном ресторане.
29. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из сыра в ресторане итальянской кухни.

30. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в детском кафе.
31. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов для детского банкета в торгово-развлекательном комплексе.
32. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов зарубежной кухни.
33. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из мягкого сыра и творога.
34. Организация технологического процесса приготовления сложных национальных кондитерских изделий.
35. Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий.
36. Организация технологического процесса приготовления праздничного хлеба.
37. Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов.
38. Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий.
39. Организация технологического процесса приготовления кремов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
40. Организация технологического процесса приготовления сахарных полуфабрикатов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
41. Совершенствование технологий производства кондитерской продукции на предприятиях питания.
42. Совершенствование технологий производства кулинарной продукции на предприятиях питания.
43. Совершенствование технологий приготовления блюд для предприятий быстрого обслуживания.
44. Совершенствование стандартов обслуживания на предприятиях питания.
45. Разработка стандартов (индивидуального, банкетного, и т.д.) обслуживания на предприятиях питания.
46. Совершенствование организации банкетного обслуживания на предприятиях питания.

47. Разработка технологии новых видов продукции и рекомендаций по их использованию.
48. Инициативная тема согласованная с кафедрой и работодателем (руководителем объекта исследования в выпускной квалификационной работы)