



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЧПОУ «ЧТЭК»

Малова ИА

14 октября 2020 года

**ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ
ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

**для студентов 4/5 курса
специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению
на заседании методической комиссии
Протокол № 3 от 14 октября 2020


Председатель МК: Черняева В.А.
Разработала: Фирсова О.Ю.

ТЕМАТИКА
ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ
специальность **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. Организация процесса приготовления и приготовление канане на примере «...»
2. Организация процесса приготовления и приготовление легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы на примере «...»
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов на примере «...»
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на примере «...»
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов на примере «...»
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра на примере «...»
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы на примере «...»
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса на примере «...»
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из птицы на примере «...»
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий на примере «...»
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов на примере «...»
12. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий на примере «...»
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов на примере «...»
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов на примере «...»
15. Организация работы семейного ресторана первого класса на 60 мест
16. Организация работы демократичного ресторана первого класса с русской кухней на 60 мест
17. Организация работы ресторана первого класса на 80 мест
18. Организация работы ресторана первого класса с русской кухней на 75 мест
19. Организация работы ресторана первого класса с европейской кухней на 200 посадочных мест
20. Организация работы ресторана первого класса на 75 мест с национальной (японской, корейской, итальянской, скандинавской – по выбору руководителя и дипломника) кухней
21. Организация работы ресторана первого класса на 60 мест при гостинице
22. Организация работы ресторана высшего класса на 50 мест
23. Организация работы производства ресторана первого класса на 60 мест
24. Организация работы ресторана первого класса на 80 мест при гостинице
25. Организация работы ресторана на 50 мест с авторской кухней
26. Организация работы клуба-ресторана класса люкс на 100 мест
27. Организация работы детского кафе на 40 мест
28. Организация работы кафе на 60 мест (с самообслуживанием)
29. Организация работы офисного кафе на 30 мест
30. Организация работы кафе-пиццерии на 50 мест
31. Организация работы молодежного кафе на 80 мест
32. Организация работы кафе на 45 мест (с обслуживанием официантами)
33. Организация работы летней веранды на 45 мест при ресторане в городской зоне
34. Организация работы кафе – кондитерской на 75 мест
35. Организация работы кафе на 150 мест при развлекательном центре
36. Организация работы кафе при гостинице на 75 мест
37. Организация работы школьной столовой на 100 месте
38. Организация работы общедоступной столовой на 50 мест
39. Организация работы студенческой столовой на 60 мест при высшем учебном заведении
40. Организация работы производства в столовой на 100 мест при промышленном предприятии
41. Организация работы производства в столовой на 200 мест при промышленном предприятии с организацией VIP – зоны в торговом зале
42. Организация работы диетической столовой на 100 мест
43. Организация работы закусочной «Блинная» на 75 мест
44. Организация работы закусочной на 50 мест