

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АО

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области

«Астраханский государственный политехнический колледж»

Утверждаю
Руководитель УМО
Е.П. Тураева
«15» 03 2022 г.

Тематика курсовых работ

по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Специальность:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
отделения Сервисных
технологий и дизайна
протокол № 2
от «15» 03 2022г.

Методист

Салихова Л.С.

Составил: преподаватель
Н.Ф. Клубкова

1. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана национальной кухни.
2. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации супов-кремов использованием современных технологий и оборудования.
3. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации прозрачных бульонов, с использованием современных технологий и оборудования.
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации супов-бисквов, с использованием современных технологий и оборудования.
5. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей и грибов с использованием современных технологий и оборудования.
6. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из сыра, с использованием современных технологий и оборудования.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из грибов для ресторана русской кухни, с использованием современных технологий и оборудования.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд вегетарианской кухни.
9. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из жареной рыбы, с использованием современных технологий и оборудования.
10. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из речной рыбы с использованием современных технологий и оборудования.
11. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации блюд из морепродуктов, с использованием современных технологий и оборудования.
12. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из морской рыбы, с использованием современных технологий и оборудования.
13. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбного водного сырья, с использованием современных технологий и оборудования.
14. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с использованием современных технологий и оборудования.
15. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных рыбных блюд сложного ассортимента, с использованием современных технологий и оборудования.

16. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из говядины крупным куском, с использованием современных технологий и оборудования.
17. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из говядины порционными кусками, с использованием современных технологий и оборудования.
18. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из свинины крупным куском, с использованием современных технологий и оборудования.
19. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из баранины, с использованием современных технологий и оборудования.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из дичи, с использованием современных технологий и оборудования.
21. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме, с использованием современных технологий и оборудования.
22. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбе, и с использованием современных технологий и оборудования.
23. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления раклет-гриль.
24. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса на гриле, с использованием современных технологий и оборудования.
25. Ассортимент, приготовление и способы реализации мясных банкетных горячих блюд.
26. Актуальный ассортимент и приготовление сложных соусов к блюдам из мяса.
27. Актуальный ассортимент и приготовление диетических блюд из кролика с использованием современных технологий и оборудования.
28. Актуальный ассортимент и приготовление ягодных и фруктовых соусов сложного ассортимента к блюдам из говядины, свинины, баранины.
29. Актуальный ассортимент и приготовление сложных соусов к блюдам из мяса диких животных, с использованием современных технологий и оборудования.