

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АО
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской
области
«Астраханский государственный политехнический колледж»

Утверждаю
Руководитель УМО
Е.П. Тураева
«12» 09 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 «16» 09 2022г.
Методист
Салихова Л.С.

Составил: преподаватель
А.А. Тербилова

2022 – 2023

1. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни.
2. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
3. Организация процесса приготовления и приготовление горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
4. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
5. Организация процесса приготовления и приготовление стейков из мяса и рыбы.
6. Организация процесса приготовления и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
7. Организация процесса приготовления и приготовление горячих закусок для банкета-фуршета.
8. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
9. Организация процесса приготовления и приготовление запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
10. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
11. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы.
13. Организация процесса приготовления и приготовление горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
14. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса говядины порционными кусками, с использованием современных технологий и оборудования.
15. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса гриль, с использованием современных технологий и оборудования.
16. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса, с использованием современных технологий и оборудования.

17. Разработка ассортимента и приготовление сложной продукции из быстрозамороженных п/ф с использованием современных технологий и оборудования

18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из дичи, с использованием современных технологий и оборудования.

19. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса, с использованием современных технологий и оборудования.

20. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме (Су-Вид), с использованием современных технологий и оборудования.

21. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из жареной рыбы с использованием современных технологий и оборудования.

22. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из свинины крупными кусками, с использованием современных технологий и оборудования.

23. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из баранины крупными кусками, с использованием современных технологий и оборудования.

24. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.

25. Организация процесса приготовления и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.