

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

Утверждаю  
Руководитель УМО  
Е.П. Тураева  
«19» 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  
Н.Р. Сухабирдиева

2022 – 2023

1. Актуальный ассортимент и приготовление соусов сложного ассортимента к блюдам из дичи и кролика с использованием современных технологий и оборудования.
2. Актуальный ассортимент и приготовление красных соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса, с использованием современных технологий и оборудования.
3. Разработка ассортимента и приготовление горячей сложной продукции региональной кухни с использованием современных технологий и оборудования.
4. Разработка ассортимента и приготовление сложной продукции из п/ф высокой степени готовности с использованием современных технологий и оборудования.
5. Использование пряностей, приправ и вина при приготовлении сложных горячих соусов, с использованием современных технологий и оборудования.
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей методом вок.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мясного сырья для гриль-бара.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбного сырья для гриль-бара.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих мясных блюд.
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих рыбных блюд.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации сложных закусок для банкета-фуршета.
12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из сыра для обслуживания «Шведский стол».
13. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из морепродуктов по типу шведского стола.
14. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих рыбных блюд.
15. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации мясных стейков для ресторана европейской кухни.
16. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для блюд европейской кухни.
17. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд вегетарианской кухни.

18. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи сложных супов национальной кухни.
19. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей региональной кухни.
20. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбного водного сырья.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих запеченных блюд сложного ассортимента.
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи сложных блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
24. Дизайн и оформление сложных горячих блюд для предприятий общественного питания.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи сложных горячих блюд для Рождественского стола.
26. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для диетического и детского питания.
27. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с технологией приготовления в присутствии гостя.
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд методом транширования в присутствии гостя.
29. Технология приготовления, способы подачи горячих рыбных блюд с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».