

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АО

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области

«Астраханский государственный политехнический колледж»

Утверждаю

Руководитель УМО

 Е.П. Тураева

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 СТиД

Протокол № 2

от « 16 » 03 2023 года

Методист отделения

 Салихова Л.С.

Составил: преподаватель

Н.Ф. Клубкова

1. Приготовление и способы реализации горячих супов национальной кухни сложного ассортимента.
2. Приготовление и методы подачи супов-кремов использованием современных технологий и оборудования.
3. Приготовление и методы подачи прозрачных бульонов при использовании современных технологий и оборудования.
4. Приготовление и способы реализации супов-бисков при использовании современных технологий и оборудования.
5. Приготовление и подготовке к реализации горячих блюд из овощей и грибов при использовании современных технологий и оборудования.
6. Особенности приготовления и подачи сложных горячих блюд из сыра.
7. Приготовление и способы реализации горячих блюд из грибов для ресторана русской кухни, при использовании современных технологий и оборудования.
8. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд вегетарианской кухни.
9. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из жареной рыбы при использовании современных технологий и оборудования.
10. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из речной рыбы при использовании современных технологий и оборудования.
11. Приготовление и способы реализации блюд из морепродуктов при использовании современных технологий и оборудования.
12. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из морской рыбы при использовании современных технологий и оборудования.
13. Ассортимент, Приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбного водного сырья, при использовании современных технологий и оборудования.
14. Приготовление и способы подачи запеченных горячих блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента, при использовании современных технологий и оборудования.
15. Приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных рыбных блюд сложного ассортимента, при использовании современных технологий и оборудования.
16. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из говядины крупным куском, при использовании современных технологий и оборудования.

17. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из говядины порционными кусками, при использовании современных технологий и оборудования.
18. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из свинины крупным куском, при использовании современных технологий и оборудования.
19. Ассортимент, Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из баранины, при использовании современных технологий и оборудования.
20. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из дичи при использовании современных технологий и оборудования.
21. Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из мяса при использовании технологии приготовления в вакууме при использовании современных технологий и оборудования.
22. Приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса при использовании технологии фламбе.
23. Приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса при использовании технологии «Раклет-гриль».
24. Приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса при использовании технологии приготовления на гриле.
25. Приготовление и способы реализации мясных банкетных горячих блюд.
26. Приготовление сложных соусов к блюдам из мяса и субпродуктов.
27. Приготовление диетических блюд из кролика при использовании современных технологий и оборудования.
28. Приготовление ягодных и фруктовых соусов сложного ассортимента к блюдам из говядины, свинины, баранины.
29. Приготовление сложных соусов к блюдам из мяса диких животных при использовании современных технологий и оборудования.
30. Приготовление соусов сложного ассортимента к блюдам из дичи и кролика при использовании современных технологий и оборудования.
31. Приготовление красных соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса при использовании современных технологий и оборудования.
32. Приготовление горячей сложной продукции региональной кухни при использовании современных технологий и оборудования.
33. Приготовление сложной продукции из п/ф высокой степени готовности при использовании современных технологий и оборудования.
34. Использование пряностей, приправ и вина при приготовлении сложных горячих соусов.

35. Приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей методом вок.
36. Приготовление и способы реализации горячих блюд из мясного сырья для гриль-бара.
37. Приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбного сырья для гриль-бара.
38. Приготовление и способы реализации мучных горячих банкетных блюд.
39. Приготовление и способы реализации горячих рыбных банкетных блюд.
40. Приготовление и способы реализации сложных закусок для банкета-фуршета.
41. Особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из сыра для обслуживания «Шведский стол».
42. Особенности приготовления и подачи блюд из морепродуктов при обслуживании по типу шведского стола.
43. Приготовление и способы реализации сложных горячих рыбных блюд.
44. Приготовление и способы реализации мясных стейков для ресторана европейской кухни.
45. Приготовление и способы подачи дип-соусов для блюд европейской кухни.
46. Приготовление и способы реализации горячих блюд вегетарианской кухни.
47. Приготовление и способы оформления сложных супов национальной татарской кухни.
48. Приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей региональной кухни.
49. Приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбного водного сырья.
50. Приготовление и способы оформления и подачи горячих запеченных блюд сложного ассортимента.
51. Приготовление и способы оформления и подачи сложных блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
52. Приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
53. Дизайн и оформление сложных горячих блюд для предприятий общественного питания.
54. Приготовление и способы оформления и подачи сложных горячих блюд для Рождественского стола.

55. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для диетического и детского питания.

56. Приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с технологией приготовления в присутствии гостя.

57. Приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд методом транширования в присутствии гостя.

58. Технология приготовления, способы подачи горячих рыбных блюд при использовании технологии «Молекулярная кухня».