

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

1. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления и технология приготовления вторых горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме в ресторане высшего класса с европейской кухней
2. Разработка ассортимента блюд для здорового питания с учетом особенностей региона, организация технологического процесса их приготовления в столовой.....
3. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии приготовления сложных фирменных горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни
4. Разработка новых видов мясных рубленых изделий повышенной пищевой ценности с использованием сырья российского производства, организация технологического процесса их приготовления в ресторане.....
5. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии приготовления вторых горячих блюд из овощей, мяса, приготавливаемых в ВОКе, в ресторане высшего класса
6. Разработка и особенности в приготовлении вторых горячих блюд из овощей, грибов, сыра для выездного обслуживания (кейтеринг)
7. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы с использованием низкотемпературных печей для ресторана
8. Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд сложного ассортимента из десертных овощей в ресторане...
9. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления сложных фирменных блюд в ресторане с национальной кухней в ресторане
10. Совершенствование организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента для вегетарианского стола в столовой.....
11. Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента из мяса для реализации в формате «Доставка на дом» в кафе....
12. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления и технология приготовления фирменной горячей сложной продукции из птицы использованием современных технологий и оборудования в ресторане высшего класса
13. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления и технология приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента из свинины в кафе....
14. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления и технология приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента из картофеля и корнеплодов с использованием современных технологий и оборудования в столовой....

15. Совершенствование организации технологического процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции из круп и макаронных изделий в столовой..
16. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления и технология приготовления фирменных супов сложного ассортимента с использованием новых видов сырья в ресторане.....
17. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление блюд сложного ассортимента из говядины и баранины с использованием современных технологий и оборудования в ресторане.....
18. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления и технология приготовления и приготовление горячих фирменных блюд сложного ассортимента из баранины и ягнятины в ресторане с восточной кухней.....
19. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных и запечённых блюд из свинины в ресторане.....
20. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд региональной кухни с применением современных приемов приготовления и оформления в ресторане...
21. Совершенствование технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы с использованием технологии «су-вид» в ресторане...
22. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов растительного происхождения (круп, овощей) в столовой
23. Совершенствование организации процесса приготовления сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней
24. Совершенствование организации процесса приготовления сложных фирменных десертов с использованием современных технологий и оборудования в кафе-кондитерской
25. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря в ресторане...
26. Совершенствование организации процесса приготовления сложных изысканных салатов в ресторане с паназиатской кухней.....
27. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции из рубленого мяса в кафе с европейской кухней...
28. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и мяса в ресторане кавказской кухни.....
29. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных пюреобразных супов французской кухни в ресторане...
30. Совершенствование организации процесса приготовления сложных холодных горячих десертов из экзотических фруктов с использованием современных технологий и оборудования в ресторане класса люкс
31. Разработка и технология приготовления фирменных сложных десертов из творожного сыра в ресторане высшего класса
32. Разработка и технология приготовления фирменных сложных десертов со злаковыми культурами в кафе
33. Организация технологического процесса приготовления и подготовка к реализации холодных десертов из творога и сыра сложного ассортимента для столовой...
34. Организация технологического процесса приготовления и подготовка к реализации сложных замороженных десертов в кафе-кондитерской....

35. Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления десертов на основе ягодного сырья региона в кондитерском цехе.....
36. Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления холодных и горячих десертов для лечебно -диетического питания в санатории.....
37. Организация технологического процесса приготовления и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента в кафе....
38. Разработка и технология приготовления фирменных сложных холодных десертов (фламери) в ресторане высшего класса
39. Организация технологического процесса приготовления и подготовка к реализации муссовых десертов сложного ассортимента в кафе...
40. Разработка, оформления и технология приготовления фирменных сложных десертов с обязательным использованием элементов декора в ресторане класса люкс
41. Разработка и технология приготовления фирменных сложных горячих десертов (тарт татенов) в ресторане высшего класса
42. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление кондитерских изделий сложного ассортимента на основе бисквитного полуфабриката в кондитерском цехе супермаркета....
43. Разработка и технология приготовления фирменных сложных десертов в кафе детское
44. Разработка и технология приготовления фирменных сложных десертов из тропических и субтропических плодов в ресторане
45. Совершенствование организации технологического процесса приготовления кондитерских изделий сложного ассортимента с использованием экзотических овощей и фруктов в кондитерском цехе супермаркета.....
46. Совершенствование организации технологического процесса приготовления ремесленного хлеба на основе заквасок в пекарне.....
47. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий сложного ассортимента с использованием новых видов сырья в кондитерском цехе...
48. Организация работы кондитерского цеха и технологический процесс приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в кондитерском цехе супермаркета...
49. Совершенствование организации технологического процесса приготовления и приготовление тортов сложного ассортимента с использованием современных технологий и оборудования в кондитерском цехе....
50. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации фирменных сложных холодных десертов (чизкейк) в кофейне
51. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий из воздушного полуфабриката в кафе.....
52. Организация технологического процесса приготовления и применения дополнительного сырья для повышения белковой ценности хлеба и хлебобулочных изделий в пекарне...
53. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий с использованием новых видов сырья в пекарне...

54. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации пирожных из бисквитного полуфабриката с использованием современных технологий в кондитерском цехе..

55. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации пирожных из заварного полуфабриката с кракелином в кафе-кондитерской...

56. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации тортов и печенья сложного ассортимента из миндального полуфабриката в кондитерском цехе..

57. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации тортов из бисквитного полуфабриката с фруктовым конфи в кондитерском цехе..

58. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации фирменных сложных холодных десертов (пая) в кафе

59. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации фирменных сложных горячих десертов (клафути) в ресторане

60. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации фирменных сложных холодных десертов (терринов) в ресторане высшего класса

61. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации фирменных сложных десертов с шоколадом в кафе

62. Организация технологического процесса приготовления, оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из воздушного полуфабриката с использованием современных технологий в кондитерском цехе..

63. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации йогуртовых тортов сложного ассортимента в кондитерском цехе..

64. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации разных видов капкейков с использованием современного оборудования в кафе-кондитерской...

65. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий из безглютеновой муки в пекарне....

66. Организация технологического процесса приготовления и приготовление изделий из различных видов теста с подсластителями и сахарозаменителями для диетического питания в санатории...

67. Разработка и технология приготовления фирменных сложных десертов в ресторане с итальянской кухней

68. Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления функциональных хлебобулочных изделий в пекарне.....