

Примерные темы работ
по специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Совершенствование технологии обслуживания посетителей в пиццерии на 50 мест. Разработка ассортимента кулинарной продукции.
2. Совершенствование технологии и расширение ассортимента холодных блюд и закусок с колониальной кухней.
3. Организация коммерческой деятельности детского кафе на 50 мест. Разработка ассортимента блюд и напитков.
4. Совершенствование технологии и расширение ассортимента соусов в ресторанной кухне.
5. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из экзотических видов рыбы в ресторане.
6. Совершенствование технологии, разработка ассортимента десертов в ресторане с Французской кухней.
7. Организация коммерческой деятельности интернет-кафе на 50 мест. Разработка ассортимента блюд и напитков.
8. Совершенствование технологии обслуживания посетителей в коктейль-баре на 25 мест. Разработка ассортимента смешанных напитков.
9. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в ресторане с Японской кухней.
10. Совершенствование технологии, разработка ассортимента блюд из мяса диких животных.
11. Организация коммерческой деятельности пиццерии на 40 мест. Разработка ассортимента кулинарной продукции.
12. Совершенствование технологии, разработка ассортимента блюд в ресторане с Русской кухней.
13. Совершенствование технологии и расширение ассортимента вторых блюд и десертов с использованием различных пряностей и приправ в ресторане с Европейской кухней.
14. Совершенствование технологии и расширение ассортимента вторых блюд из рыбы в ресторане.
15. Совершенствование технологии, разработка ассортимента блюд в ресторане с Русской кухней.
16. Организация коммерческой деятельности фитнес-клуба на 50 мест. Разработка ассортимента блюд и напитков.
17. Разработка технологии обслуживания посетителей в ресторане с Русской кухней на 50 мест. Разработка ассортимента блюд и напитков.
18. Разработка ассортимента кулинарной продукции и совершенствование технологии обслуживания посетителей при проведении банкета по поводу юбилея фирмы на 60 человек.
19. Разработка технологического процесса приготовления фирменных рыбных блюд в условиях ресторана «Регина» города Болгар, республики Татарстан
20. Технологический процесс приготовления прозрачных супов на бульоне из птицы в условиях ИП Мухутдинова Д.Ш., Ульяновская область, г.Димитровград
21. Совершенствование организации приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из рыбы в ресторанной кухне, с использованием современных технологий и оборудования
22. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в условиях ООО «Славянка» Ульяновская область, г.Димитровград
23. Совершенствование технологии полуфабрикатов высокой степени готовности из картофеля, моркови и свеклы в условиях ООО «Калинка» Ульяновская область, г.Димитровград
24. Технология приготовления и приготовление пюре-образных супов в условиях ИП Мухутдинова Д.Ш.

25. Анализ технологии приготовления вторых горячих блюд из рыбы
26. Организация технологического процесса и исследование ассортимента заправочных супов в условиях ООО «Меркурий» Ульяновская область, г.Димитровград
27. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из сыра в условиях ИП Мухутдинова Д.Ш., Ульяновская область, г.Димитровград
28. Технология приготовления блюд из морепродуктов