Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Ф. И.О. студента** | **Тема выпускной квалификационной работы** | **Ф. И.О. руководителя** | **Ф. И.О.**  **рецензента** |
| 1. | Бунцева Г. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в ресторане использованием современных технологий и оборудования | Ерошенкова Т.С. | Сиротина Л.А. |
| 2 | Ильина К. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление пирожных разнообразного ассортимента. | Курбацкая Л.В. | Ерошенкова Т.С. |
| 3 | Жуковский В. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования | Сиротина Л.А. | Курбацкая Л.В. |
| 4 | Колпин Д. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса в ресторане с европейской кухней. | Байкузов К.В. | Сиротина Л.А. |
| 5 | Киричук И. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования | Сиротина Л.А. | Байкузов К.В. |
| 6 | Ковалева Ю. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных десертов зарубежной кухни в ресторане. | Ерошенкова Т.С. | Сиротина Л.А. |
| 7 | Гращенкова В. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с русской кухней. | Сиротина Л.А. | Курбацкая Л.В. |
| 8 | Попова Л. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета «фуршет» в ресторане | Курбацкая Л.В. | Байкузов К.В. |
| 9 | Михайлова Ю | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для вегетарианского ресторана. | Ерошенкова Т.С. | Курбацкая Л.В. |
| 10 | Пополудова А. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с русской кухней с использованием современных технологий и оборудования. | Байкузов К.В. | Ерошенкова Т.С. |
| 11 | Шаблаева О. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд в ресторане с национальной (мексиканской, японской, греческой и др.) кухней. | Курбацкая Л.В. | Сиротина Л.А. |
| 12 | Цыганкова А. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане китайской кухни. | Курбацкая Л.В. | Сиротина Л.А. |
| 13 | Петракова В. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней. | Курбацкая Л.В. | Ерошенкова Т.С. |
| 14 | Емельянова Е. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление праздничных тортов . | Сиротина Л.А. | Ерошенкова Т.С. |
| 15 | Новожилова Н. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса в ресторане с использованием современных технологий и оборудования. | Ерошенкова Т.С. | Байкузов К.В. |
| 16 | Чепига А. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление, дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса в ресторане. | Байкузов К.В | Курбацкая Л.В. |
| 17 | Моисеева В. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане из мяса баранины. | Сиротина Л.А. | Курбацкая Л.В. |
| 18 | Чалая В. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из свинины в ресторане. | Курбацкая Л.В. | Ерошенкова Т.С. |
| 19 | Мозговой П. | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане. | Ерошенкова Т.С. | Курбацкая Л.В. |

**Структура выпускной квалификационной работы**

**Введение**

В этом разделе необходимо описать:

- почему выбрана эта тема

- актуальность работы

- объект, предмет, цель исследования

- задачи исследования

Глава 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- что из себя представляет п.о.п.

- роль в жизни человека ( физиологическая, социальная)

-классификация п.о.п. ( по ценовой категории, по месторасположению и т.д.)

-современные тенденции п.о.п

Глава 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ (СЛОЖНЫХ КОНДИТЕРСКИХ, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПРАЗДНИЧНЫХ ТОРТОВ)

-какое это предприятие: с цеховой структурой или с бесцеховой структурой

Предприятия могут иметь цеховую и бесцеховую структуру. Цеховая структура организуется на предприятиях, работающие на сырье, с большим объемом производства. Цехи подразделяются на заготовочные, доготовочные и специализированные. На предприятиях общественного питания, работающих на полуфабрикатах, организуются цехи доработки полуфабрикатов.

Бесцеховая структура производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющий ограниченный объем выпускаемой продукции.

2.1 Организация производственного процесса в цехах п.о.п ( микроклимат, технологические линии, их комплектация оборудованием)

Производственные помещения должны размещаться по ходу технологического процесса, чтобы исключить встречные потоки поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Заготовочные цехи - ближе к складским помещениям и иметь удобную связь с доготовочными цехами. Производственные помещения должны располагаться в наземных этажах и ориентироваться на север и северо-запад.

В каждом цехе организуется технологические линии, т.е участки производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

2.2 Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации

сложной кулинарной ( кондитерской ) продукции

- контроль качества сырья ( признаки доброкачественности и порчи)

- кем проводится контроль входной, операционный

Глава 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ( КОНДИТЕСКОЙ) ПРОДУКЦИИ

3.1 Физиологическое значение сырья и сложной кулинарной (кондитерской ) продукции в питании (по теме работы)

- значение (пищевые вещества) подробно

3.2 Особенности приготовления сложной кулинарной (кондитерской ) продукции с использованием современных технологий и оборудования

- механическая кулинарная обработка сырья

- способы тепловой обработки применительно к сырью

-современные технологии

3.3 Ассортимент и технологический процесс приготовления сложной кулинарной (кондитерской ) продукции (по теме работы )

- 5 вариантов технологических карт блюд ( изделий)

Глава 4. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА СЛОЖНЫХ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД (КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ)

4.1 Разработка и анализ технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции (сложных кондитерских изделий)

- порядок разработки фирменных и новых блюд

- последовательность отработки

4.2 Составление технико-технологических карт на сложную кулинарную продукцию (сложные кондитерские изделия)

- что такое технико - технологические карты

- содержание ТТК

- 3-5 вариантов ТТК ( фирменных)

4.3 Обоснование расчета пищевой и энергетической ценности сложной кулинарной продукции (сложных кондитерских изделий)

-пищевая ценность

-физиологическая ценность

-порядок расчета

- расчет калорийности фирменных блюд ( изделий)

4.4 Составление технологических схем на сложную кулинарную продукцию (сложные кондитерские изделия)

-3-5 вариантов (фирменных)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключении анализируется полнота выполнения задач дипломной работы, подводятся итоги, делается вывод

-вывод

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- не менее 25