

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДЕНО

решением Ученого совета  
Чебоксарского кооперативного  
института (филиала) Российского  
университета кооперации 06.07.2021,  
протокол № 6

Председатель, ректор



В. В. Андреев

**ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ  
ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ  
на 2021/2022 учебный год**

Направление подготовки **19.02.10**

**«Технология продукции общественного питания»**

1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов для юбилейного банкета.
2. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья в рыбном ресторане.
3. Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов в ресторане русской кухни.
4. Организация технологического процесса приготовления сложных прозрачных супов и гарниров к ним в ресторане европейской кухни.
5. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы и кролика в загородном ресторане.
6. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из сыра в ресторане итальянской кухни.
7. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в детском кафе.
8. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов для детского банкета в торгово-развлекательном комплексе.
9. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов зарубежной кухни.
10. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из мягкого сыра и творога.
11. Организация технологического процесса приготовления сложных супов кавказской кухни.

12. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в европейском ресторане.
13. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в европейском ресторане.
14. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясных продуктов в ресторане кавказской кухни.

Обсуждено и рекомендовано к утверждению решением кафедры менеджмента и маркетинга от 15.07.2021 г., протокол № 6.

Зав. кафедрой менеджмента и  
маркетинга, д.э.н., профессор



Л.П. Федорова