**25.05.2020г.**

**«Технология продукции общественного питания»**

**2 курс**

**МДК03.01**

Подготовка к курсовому проекту. Выбор тем для курсового проекта.

Примерная тематика курсовых работ

1.Технология приготовления национальных супов.

2.Технология приготовления сложных блюд из картофеля.

3.Технология приготовления сложных блюд из овощей.

4.Технология приготовления сложных блюд из грибов.

5.Рыбная кухня.

6.Мясная кухня.

7.Технология приготовления сложных блюд из мясного фарша.

8.Организация производства сложных супов.

9.Ассортимент и технология приготовления сложных прозрачных супов.

10.Ассортимент и технология приготовления сложных пюреобразных супов.

11.Ассортимент и технология приготовления сложных национальных супов.

12.Организация производства сложных соусов.

13.Ассортимент и технология приготовления сложных горячих соусов в русской кухне.

14.Ассортимент и технология приготовления сложных горячих соусов в зарубежной кухне.

15.Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из сыра.

16.Ассортимент современных блюд из сыра.

17.Грибная кухня.

18.Организация производства сложных блюд из овощей.

19.Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из овощей в русской кухне.

20.Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из овощей в зарубежной кухне.

21.Организация производства сложных блюд из рыбы.

22.Ассортимент и технология приготовления сложных рыбных блюд в зарубежной кухне.

23.Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из домашней птицы.

24.Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из домашней птицы в зарубежной кухне.

25.Разработка ассортимента сложных блюд из домашней птицы

26.Организация производства сложных блюд из мяса.

27.Ассортимент и технология приготовления сложных мясных блюд в зарубежной кухне.

28.Разработка ассортимента сложных блюд из мяса.

29.Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из мяса.

30.Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из мясного фарша.

Задание: выбрать тему для курсового проекта и сообщить преподавателю номер темы, повторений тем не должно быть.

**МДК 07.01**

Лабораторная работа «Технология приготовления мучных пассировок и бульонов для соусов»

Цель: закрепить теоретические знания технологии приготовления пассировок и бульонов к соусам.

<https://cloud.mail.ru/public/hGUo/GfpdN5E32>

Задание: написать отчет

**МДК 01.01**

Лабораторная работа «Подготовка стейков для фуа-гра, паштет из фуа-гра»

Цель: закрепить теоретические знания приготовления стейков и паштета из фуа-гра.

<https://cloud.mail.ru/public/5ccC/WiviruJRu>

Задание: написать отчет.

Диф.зачет

<https://cloud.mail.ru/public/PX2L/vPjJxYAKg>