



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»**

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК
УГС ПЦК преподавателей дисциплин
(модулей) 43.00.00 Сервис и туризм (43.02.15
Поварское и кондитерское дело, 43.01.09
Повар, кондитер)
протокол №2 от «30» октября 2025 года

УТВЕРЖДЕНО

Директором ГАПОУ МО «Профессиональный
колледж «Московия»
Приказ №1236-УД от 30 октября 2025 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C3C7C18E59915B38482921F21FB34C7F
Владелец: Греченников Андрей Сергеевич
Действителен: с 21.04.2025 до 15.07.2027

СОГЛАСОВАНО

Председателем ГЭК, Руководитель СПиР
ООО "Атлас Парк Отель",
Т.М. Маховой
«30» октября 2025 г

**Темы дипломных работ
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование профессионального модуля	Тема дипломной работы	
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	1	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных супов с использованием современных технологий и оборудования (в условиях предприятия).
	2	Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления пиццы на предприятии (по материалам предприятия).
	3	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента десертов (в условиях предприятия).
	4	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента блюд национальной кухни (в условиях предприятия).
	5	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента фирменных блюд (в условиях предприятия).
	6	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента современных десертов (в условиях предприятия).
	7	Организация технологического процесса приготовления сложных национальных кондитерских изделий (в условиях предприятия).
	8	Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий (в условиях предприятия).
	9	Организация технологического процесса приготовления праздничного хлеба (по материалам предприятия).
	10	Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов (по материалам предприятия).
	11	Организация технологического процесса приготовления

реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих		сложных мелкоштучных кондитерских изделий (по материалам предприятия).
	12	Организация технологического процесса приготовления кремов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (по материалам предприятия).
	13	Организация технологического процесса приготовления сахарных полуфабрикатов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (по материалам предприятия).
	14	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента блюд из фарша (в условиях предприятия).
	15	Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления блюд национальной кухни (в условиях предприятия).
	16	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд (в условиях предприятия).
	17	Разработка предложений по совершенствованию организации технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции (в условиях предприятия).
	18	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из птицы (в условиях предприятия).
	19	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы (в условиях предприятия).
	20	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов с использованием современных технологий и оборудования (в условиях предприятия).
	21	Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно- профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мяса, птицы) (в условиях предприятия).
	22	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины с использованием современных технологий и оборудования (в условиях предприятия).
	23	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента сложной холодной кулинарной продукции (по материалам предприятия).
	24	Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета (по материалам предприятия).
	25	Разработка предложений по совершенствованию организации технологического процесса приготовления заправочных супов (в условиях предприятия).
	26	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента диетических блюд (по материалам предприятия).
	27	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов (по материалам предприятия).
	28	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов (по

		материалам предприятия).
29		Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента блюд детского питания (по материалам предприятия).
30		Разработка технологии и ассортимента кулинарной продукции из мяса, птицы для детского питания (в условиях предприятия).
31		Совершенствование процесса приготовления и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней.
32		Применение инновационных технологий и современного оборудования в производстве сложных горячих закусок и блюд из рыбы в ресторанах.
33		Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса (в том числе из мяса диких животных) в ресторане.
34		Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мяса птицы в ресторане.
35		Совершенствование организации кейтеринга и процесса приготовления сложной кулинарной продукции для подготовки проведения банкетов-коктейлей.
36		Совершенствование процесса приготовления с использованием современного оборудования холодных и горячих закусок из мяса и с\х птицы.
37		Совершенствования технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из заварного теста.
38		Совершенствования технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из воздушного полуфабриката.
39		Совершенствования технологии приготовления и расширение ассортимента отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.
40		Совершенствования технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из бисквитного теста.
41		Совершенствования организации процесса приготовления и приготовление праздничных тортов с использованием современных технологий и оборудования.
42		Совершенствования организации процесса приготовления и приготовление нарезных пирожных с использованием современных технологий и оборудования.
43		Совершенствования организации процесса приготовления и приготовление пряничных изделий сложного ассортимента.
44		Совершенствования технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из миндального теста.
45		Организации процесса приготовления кондитерских изделий с использованием смесей промышленного производства.
46		Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из морепродуктов в рыбном ресторане с использованием инновационных технологий ESL-ExtendedShelfLife.
47		Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
48		Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.