

**РЭУ.РФ**РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

РАСПОРЯЖЕНИЕ

16 декабря 2024 года

№ 18.03-18/108

г. Москва

Об утверждении тем курсовых работ (проектов) (СПО)

ОБЯЗЫВАЮ:

Нижеследующим студентам очной формы обучения Московского технологического колледжа питания, 2 курса, специальности «Поварское и кондитерское дело», обучающимся по программе подготовки специалистов среднего звена (на базе основного общего образования), утвердить темы курсовых работ (проектов) и назначить научных руководителей:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	Тема курсовой работы (проекта)	Руководитель
1	Алешковский Артемий Андреевич	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сложных горячих блюд из рыбы с использованием метода фламбирования	
2	Бадиков Дмитрий Михайлович	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из баранины	
3	Басеров Олег Сергеевич	Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовки горячих блюд из овощей, грибов, сыра для выездного обслуживания (кейтеринг)	
4	Гаврилова Арина Александровна	Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса	
5	Гусев Максим Александрович	Значение в питании, ассортимент и технология приготовления горячих блюд из овощей в зарубежной кухне	
6	Куприянович Любава Александровна	Технология приготовления, способы оформления и подачи сложных холодных супов в ресторане	
7	Кургузов Никита Андреевич	Ассортимент, приготовление, способы оформления и подачи сложных супов французской кухни	

8	Лебедева Александра Германовна	Расширение ассортимента и приготовление горячей сложной продукции европейской кухни с использованием современных ингредиентов	
9	Либерова София Ильинична	Расширение ассортимента и технология приготовления горячей сложной продукции итальянской кухни	
10	Линок Никита Сергеевич	Значение овощей в питании, ассортимент и технология приготовления горячих запеченных блюд из овощей	
11	Попова Ксения Александровна	Значение овощей в питании, ассортимент и технология приготовления горячих блюд из фаршированных овощей	
12	Семенов Никита Дмитриевич	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок из дичи	
13	Таунсенд Святослав	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы	
14	Теванюк Анастасия Алексеевна	Расширение ассортимента и технология приготовления горячей сложной продукции французской кухни	
15	Фролова Лилия Романовна	Технология приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из баранины с использованием современных технологий и оборудования	
16	Шелковникова Ксения Вячеславовна	Ассортимент, приготовление и способы реализации различных блюд из пасты для ресторана итальянской кухни	

Директор



Е.Н. Махиненко