

УТВЕРЖДАЮ
**Декан финансово-
экономического факультета**
_____ **А.В. Горлов**
«04» сентября 2023 г.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.04.04 «Технология производства и организация общественного питания» направленность «Организация производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания»

1.Актуальные направления по совершенствованию технологии приготовления новых блюд функционального назначения на предприятиях общественного питания.

2.Инновационные технологии в приготовлении и оформлении мучных кондитерских изделий.

3.Инновационные технологии приготовления бисквитного теста и совершенствование ассортимента изделий из него.

4.Инновационные технологические процессы и организация приготовления блюд в школьном питании.

5.Исследование ассортимента и технологии производства новых видов хлебобулочных изделий, выпускаемых предприятиями малого бизнеса.

6.Организация производства и совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания с вегетарианской кухней.

7.Особенности организации производства и обслуживания в ресторане с национальной кухней.

8.Разработка и внедрение конкурентоспособных форм производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

9.Разработка инновационных технологий приготовления кулинарных изделий для диетического питания с использованием регионального сыра.

10.Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления фирменных блюд на предприятиях общественного питания.

11.Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления новых блюд функционального назначения на предприятиях общественного питания.

12.Разработка технологий в производстве сложных блюд из мяса диких животных и птиц с применением регионального сырья.

13.Разработка фирменных блюд и изделий для расширения ассортимента производственной программы предприятия общественного питания.

14.Совершенствование технологии производства кулинарной продукции для диетического питания на предприятиях индустрии питания.

15.Совершенствование организации производства при приготовлении блюд для детского питания.

16.Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента кулинарных блюд национальной кухни.

17.Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции с использованием современных технологий и оборудования на предприятиях общественного питания.

18.Совершенствование технологии и разработка ассортимента кулинарных блюд с применением регионального сырья на предприятиях индустрии питания.

19.Исследование влияния топинамбура на качество мясных фаршевых изделий.

20.Разработка технологии и организация производства мучных кондитерских изделий для лечебно-профилактического питания.

21.Использование растительного сырья в производстве мучных кондитерских изделий и организации их производства.

22.Разработка технологии и организация производства напитков для специализированного питания.

23.Разработка технологии булочных изделий специализированного назначения с использованием инулина.

24.Разработка технологии производства соусов с пищевыми добавками.

25.Использование функциональных добавок в производстве изделий из песочного теста.

26.Разработка технологии и организация производства хлебобулочных изделий функционального назначения.

27.Разработка и организация производства технологии изделий из мясных фаршей с функциональными добавками.

28.Расширение ассортимента продуктов с растительными добавками для персонафицированного питания.

29.Проектирование рационов питания для спортсменов различных специализаций.

30.Совершенствование ассортимента бисквитных полуфабрикатов с использованием нетрадиционного пенообразующего сырья.

31.Использование семян тыквы в технологии рубленых полуфабрикатов из кур.

32.Анализ и совершенствование рационов питания в дошкольных образовательных учреждениях.

33.Разработка технологии песочного полуфабриката с льняной мукой.

34.Разработка технологии жележных продуктов с использованием функциональных ингредиентов ягод черной смородины.

35.Разработка технологии плавленых сырных продуктов и их использование в общественном питании.

Руководитель ОПОП



Е.Ю. Осипенко

Зав. кафедрой МиС



А.А. Павличенко