

Утверждено решением
Ученого совета Саранского кооперативного
института (филиал) АНОО ВО ЦС РФ
«Российский университет кооперации»
от «04» июля 2019 г. Протокол № 6

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

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА
ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ
на 2019-2020 учебный год**

Направление подготовки (специальность)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

«Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

1. Проект диетической столовой на 60 мест.
2. Проект вареничной на 50 мест.
3. Проект студенческой столовой на 90 мест.
4. Проект предприятия быстрого обслуживания на 50 мест.
5. Проект пирожковой на 40 мест.
6. Проект специализированного ресторана на 55 мест.
7. Проект школьной столовой на 70 мест.
8. Проект ресторана грузинской кухни на 60 мест.
9. Проект кафе-блинной на 40 мест.
10. Проект специализированного кафе на 65 мест.
11. Проект специализированного кулинарного цеха мощностью 150 кг/сутки при супермаркете.
12. Проект ресторана восточной кухни на 75 мест.
13. Проект ресторана немецкой кухни на 50 мест.
14. Проект пиццерии на 60 мест.
15. Проект общедоступной столовой на 100 мест.

16. Проект ресторана при аэровокзале на 55 мест.
17. Проект спортивного кафе на 60 мест.
18. Разработка рецептуры и технологии самбуков и киселей из замороженных ягод.
19. Технология производства полуфабрикатов из мяса кролика с льняной мукой
20. Разработка способов применения пряностей при изготовлении дрожжевого теста.
21. Разработка и обоснование технологии кулинарных изделий на основе альтернативных схем разделки тушек птицы.
22. Совершенствование рецептуры и технологии соусов с использованием функциональных добавок.
23. Разработка технологии и рецептур напитков на основе овсяного молока.
24. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд и кулинарных изделий на основе ферментированных продуктов.
25. Разработка рецептур и технологии десертов повышенной пищевой ценности на основе пектиносодержащего сырья.
26. Разработка рецептуры и технологии мучных кулинарных изделий с использованием местного дикорастущего сырья.
27. Разработка рецептур и технологии функциональных блюд, обогащенных биологически активными добавками.
28. Создание функциональных продуктов питания на основе облепихи.
29. Разработка ассортимента блюд и технологии их приготовления для ресторана охотничьей кухни.
30. Разработка ассортимента холодных блюд авторской кухни и технологии их приготовления для ресторана при отеле.