

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)

«Технология и организация ресторанного дела»

1. Проект ресторана формата «free flow» («фри фло»).
2. Проект ресторана китайской кухни на 60 мест.
3. Проект ресторана кавказской кухни на 60 мест.
4. Проект ресторана венгерской кухни на 55 посадочных мест.
5. Проект ресторана национальной кухни на 80 мест.
6. Проект ресторана узбекской кухни на 100 мест.
7. Проект кафе при офисном центре на 70 мест
8. Проект кафе вегетарианской кухни на 50 мест.
9. Проект интернет-кафе на 45 мест.
10. Проект кафе на 70 мест при развлекательном комплексе.
11. Проект ресторана на 82 места при железнодорожном вокзале.
12. Проект ресторана европейской кухни на 50 мест.
13. Проект арт-кафе на 40 мест.
14. Проект фуд-корта в торгово-развлекательном центре на 200 мест.
15. Проект специализированного ресторана на 55 мест.
16. Проект ресторана японской кухни на 60 мест.

17. Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий и технологии их приготовления для кафе-кондитерской.
18. Разработка рецептур и технологии производства мясорастительных полуфабрикатов с пониженной калорийностью.
19. Разработка ассортимента блюд и технологии их приготовления из шампиньонов.
20. Разработка технологии приготовления изделий из дрожжевого теста повышенной пищевой ценности с использованием добавок аниса.
21. Разработка ассортимента блюд и технологии их приготовления для ресторана итальянской кухни.
22. Разработка технологии приготовления кексов из тритикалевой муки.
23. Разработка ассортимента горячих блюд и технологии их приготовления для ресторана европейской кухни.
24. Разработка ассортимента блюд и технологии их приготовления для ресторана французской кухни.
25. Совершенствование технологии и расширение ассортимента рыбных блюд для геронтологического питания.
26. Совершенствование технологии и расширение ассортимента мясных блюд пониженной энергетической ценности.
27. Разработка рецептур и технологии функциональных рыбных полуфабрикатов с увеличенными сроками хранения.
28. Разработка рецептур и технологии функциональных мясных полуфабрикатов с увеличенными сроками хранения.
29. Разработка рецептуры смузи, обогащенных семенами чиа.
30. Разработка технологии функциональных кулинарных изделий на основе минеральных вод.