**Перечень тем выпускных квалификационных работ**

по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

направленность (профиль) **Технология продукции и организация ресторанного бизнеса**

1. Проектирование ресторана.

2. Проектирование кафе.

3. Проектирование столовой.

4. Проектирование заготовочного цеха.

5. Проектирование ПБО.

6. Реконструкция ресторана.

7. Реконструкция кафе.

8. Реконструкция столовой.

9. Использование нетрадиционного сырья в производстве пищевых продуктов.

10. Разработка технологии и рецептур кулинарной продукции повышенной пищевой ценности

11. Расширение ассортимента блюд (изделий) предприятий общественного питания с использованием нетрадиционного вида сырья.

12. Разработка технологии и организация производства кулинарной продукции для питания определенного контингента.

13. Управление качеством продукции общественного питания.