

**Перечень тем выпускных квалификационных работ по направлению  
подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

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.