### **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

### *Кафедра технологии и организации общественного питания*

### **Примерная тематика выпускных квалификационных работ (в форме магистерской диссертации)**

1. Разработка ресурсосберегающей технологии новых видов хлеба с использованием регионального растительного сырья с применением методов биотехнологии для обеспечения продовольственной безопасности
2. Разработка ресурсосберегающей технологии новых видов хлебобулочных изделий с использованием регионального растительного сырья с применением методов биотехнологии для обеспечения продовольственной безопасности
3. Разработка ресурсосберегающей технологии новых видов мучных кондитерских изделий с использованием регионального растительного сырья с элементами интегрированной системы безопасности
4. Разработка малоотходной технологии новых видов сахаристых кондитерских изделий с использованием регионального растительного сырья с элементами интегрированной системы безопасности
5. Разработка малоотходной технологии новых видов хлеба с использованием вторичных сырьевых ресурсов с применением методов биотехнологии для обеспечения продовольственной безопасности
6. Разработка малоотходной технологии новых видов хлебобулочных изделий с использованием вторичных сырьевых ресурсов с применением методов биотехнологии для обеспечения продовольственной безопасности
7. Разработка  ресурсосберегающей технологии новых видов мучных кондитерских изделий с использованием вторичных сырьевых ресурсов с элементами интегрированной системы безопасности
8. Разработка  ресурсосберегающей технологии новых видов сахаристых кондитерских изделий с использованием вторичных сырьевых ресурсов с элементами интегрированной системы безопасности
9. Разработка новых видов хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сахаристых кондитерских изделий повышенной пищевой ценности для обеспечения продовольственной безопасности
10. Разработка обогащенных видов хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сахаристых кондитерских изделий для обеспечения продовольственной безопасности
11. Разработка функциональных видов хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сахаристых кондитерских изделий для обеспечения продовольственной безопасности
12. Разработка специализированных видов хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сахаристых кондитерских изделий для обеспечения продовольственной безопасности
13. Разработка  новых видов хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сахаристых кондитерских изделий для детского  питания для обеспечения продовольственной безопасности