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

### *Кафедра технологии и организации общественного питания*

### **Примерная тематика курсовых работ/проектов**

**Дисциплина «Современные технологии в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий с заданным составом»**

1. Разработка технической и технологической документации на новые виды хлеба с использованием регионального растительного сырья с применением методов биотехнологии для обеспечения продовольственной безопасности
2. Разработка технической и технологической документации на новые виды хлебобулочных изделий с использованием регионального растительного сырья с применением методов биотехнологии для обеспечения продовольственной безопасности
3. Разработка технической и технологической документации на новые виды сахаристых кондитерских изделий с использованием регионального растительного сырья
4. Разработка технической и технологической документации на новые виды хлеба с использованием вторичных сырьевых ресурсов с применением методов биотехнологии для обеспечения продовольственной безопасности
5. Разработка технической и технологической документации на новые виды хлебобулочных изделий с использованием вторичных сырьевых ресурсов с применением методов биотехнологии для обеспечения продовольственной безопасности
6. Разработка технической и технологической документации на новые виды сахаристых кондитерских изделий с использованием вторичных сырьевых ресурсов
7. Разработка технической и технологической документации на новые виды обогащенных видов хлеба для обеспечения продовольственной безопасности
8. Разработка технической и технологической документации на новые виды обогащенных видов хлебобулочных изделий для обеспечения продовольственной безопасности
9. Разработка технической и технологической документации на новые виды обогащенных видов мучных кондитерских изделий для обеспечения продовольственной безопасности
10. Разработка технической и технологической документации на новые виды обогащенных видов сахаристых кондитерских изделий для обеспечения продовольственной безопасности
11. Разработка технической и технологической документации на новые виды специализированных видов хлеба для обеспечения продовольственной безопасности
12. Разработка технической и технологической документации на новые виды специализированных хлебобулочных изделий для обеспечения продовольственной безопасности
13. Разработка технической и технологической документации на новые виды специализированных видов мучных кондитерских изделий для обеспечения продовольственной безопасности
14. Разработка технической и технологической документации на новые виды специализированных видов сахаристых кондитерских изделий для обеспечения продовольственной безопасности

**Дисциплина «Интегрированная система менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества хлеба хлебобулочных и кондитерских изделий»**

1. Интегрированная система менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества хлеба хлебобулочных и кондитерских изделий

**Дисциплина «Проектирование специализированных цехов по производству хлебобулочных и кондитерских изделий»**

1. Проектирование специализированных цехов по производству хлебобулочных и кондитерских изделий