**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

### *Кафедра технологии и организации общественного питания*

### **Примерная тематика выпускных квалификационных работ**

1. Технологическое проектирование предприятия индустрии питания
2. Технологическое проектирование заготовочного предприятия индустрии питания для обеспечения продовольственной безопасности
3. Технологическое проектирование фабрики-кухни для обеспечения продовольственной безопасности
4. Модернизация предприятия индустрии питания с целью обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции
5. Технологическое проектирование предприятия индустрии питания как фактор повышения качества жизни населения
6. Разработка технологического проекта предприятия индустрии питания как фактор повышения качества жизни населения
7. Проект предприятия индустрии питания как инструмент сохранения здоровья населения
8. Разработка ресурсосберегающей технологии новых видов продукции с использованием региональных пищевых ресурсов для обеспечения продовольственной безопасности
9. Разработка малоотходной технологии новых видов продукции с использованием региональных пищевых ресурсов для обеспечения продовольственной безопасности
10. Разработка технологии новых видов продукции с использованием региональных пищевых ресурсов для обеспечения продовольственной безопасности
11. Разработка технологии новых видов продукции с применением инновационного оборудования для обеспечения продовольственной безопасности