**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

### *Кафедра технологии и организации общественного питания*

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

**Дисциплина «Основы рационального питания»**

1. Разработка и оценка рациона питания для детей дошкольного возраста с целью обеспечения здоровьесбережения
2. Разработка и оценка рациона питания для детей школьного возраста с целью обеспечения здоровьесбережения обучающихся
3. Разработка и оценка рациона питания для студентов с целью обеспечения здоровьесбережения населения
4. Разработка и оценка рациона питания для пожилых людей с целью обеспечения здоровьесбережения населения
5. Разработка и оценка рациона питания для людей, работающих в опасных производственных условиях, с целью обеспечения здоровьесбережения населения
6. Разработка и оценка рациона питания для спортсменов с целью обеспечения здоровьесбережения населения
7. Разработка и оценка рациона питания для проживающих, работающих в экстремальных условиях (Крайнего Севера и Арктики) с целью обеспечения здоровьесбережения населения
8. Разработка и оценка рациона питания для организованных коллективов с целью обеспечения здоровьесбережения населения
9. Разработка и оценка рациона питания для бортового питания с целью обеспечения здоровьесбережения населения
10. Разработка и оценка рациона питания для людей занятых умственным трудом с целью обеспечения здоровьесбережения населения

**Дисциплина «Технология продукции общественного питания»**

1. Разработка фирменного блюда
2. Разработка фирменного блюда для школьного питания для обеспечения здоровьесбережения обучающихся
3. Разработка фирменного блюда для социального питания для обеспечения здоровьесбережения населения
4. Разработка фирменного блюда для лечебного питания для обеспечения здоровьесбережения населения
5. Разработка фирменного блюда для профилактического питания для обеспечения здоровьесбережения населения
6. Разработка фирменного блюда национальной кухни
7. Разработка фирменного блюда с применением локальных пищевых продуктов
8. Разработка фирменного блюда с применением продуктов переработки растительного сырья
9. Разработка фирменного блюда для организованных коллективов для обеспечения здоровьесбережения населения
10. Разработка фирменного блюда для проживающих, работающих в экстремальных условиях (Крайнего Севера и Арктики) для обеспечения здоровьесбережения населения
11. Разработка фирменного блюда для специализированного питания
12. Разработка фирменного блюда для бортового питания
13. Разработка фирменного блюда для выездного обслуживания (кейтеринга)
14. Разработка фирменного блюда с применением инновационного оборудования

**Дисциплина «Система управления безопасностью на основе принципов ХАССП предприятия индустрии питания»**

1. Система управления безопасностью на основе принципов ХАССП предприятия индустрии питания

**Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

1. Операционное управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания, обеспечивающее качество и безопасность выпускаемой продукции
2. Операционное управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания

**Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания»**

1. Проект заготовочного/доготовочного/специализированного цеха по выпуску продукции для школьного питания
2. Проект заготовочного/доготовочного/специализированного цеха по выпуску продукции для социального питания
3. Проект заготовочного/доготовочного/специализированного цеха по выпуску продукции для лечебного питания
4. Проект заготовочного/доготовочного/специализированного цеха по выпуску продукции для профилактического питания
5. Проект заготовочного/доготовочного/специализированного цеха для предприятия индустрии питания