### **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

### *Кафедра технологии и организации общественного питания*

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

1. Технологическое проектирование хлебопекарного/ кондитерского предприятия
2. Технологическое проектирование хлебопекарного/ кондитерского предприятия как фактор обеспечение продовольственной безопасности
3. Разработка технологического проекта хлебопекарного предприятия как фактора обеспечения продовольственной безопасности
4. Разработка технологического проекта кондитерского предприятия как фактора обеспечения продовольственной безопасности
5. Модернизация хлебопекарного предприятия с целью обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции
6. Модернизация кондитерского предприятия с целью обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции
7. Разработка технологии новых видов хлебобулочных/мучных кондитерских изделий с использованием региональных пищевых ресурсов для обеспечения продовольственной безопасности
8. Разработка технологии новых видов хлебобулочных/ мучных кондитерских изделий с применением инновационного оборудования для обеспечения продовольственной безопасности
9. Разработка технологии новых видов хлебобулочных/ мучных кондитерских изделий с применением вторичных сырьевых ресурсов для обеспечения продовольственной безопасности
10. Разработка технологии новых видов хлебобулочных/ мучных кондитерских изделий с пролонгированным сроком годности для обеспечения продовольственной безопасности
11. Разработка технологии новых видов замороженных хлебобулочных/ мучных кондитерских изделий для обеспечения продовольственной безопасности
12. Разработка технологии новых видов замороженных хлебобулочных/ мучных кондитерских полуфабрикатов для обеспечения продовольственной безопасности