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

### *Кафедра технологии и организации общественного питания*

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

**Дисциплина «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»**

1. Технология хлеба для школьного питания для обеспечения здоровьесбережения обучающихся
2. Технология хлебобулочных изделий для школьного питания для обеспечения здоровьесбережения обучающихся
3. Технология хлеба для социального питания для обеспечения здоровьесбережения населения
4. Технология хлебобулочных изделий для социального питания для обеспечения здоровьесбережения населения
5. Технология хлеба для лечебного питания для обеспечения здоровьесбережения населения
6. Технология хлебобулочных изделий для лечебного питания для обеспечения здоровьесбережения населения
7. Технология хлеба для профилактического питания для обеспечения здоровьесбережения населения
8. Технология хлебобулочных изделий для профилактического питания для обеспечения здоровьесбережения населения
9. Технология национального хлеба
10. Технология национальных хлебобулочных изделий
11. Технология хлеба с применением методов биотехнологии
12. Технология хлебобулочных изделий применением методов биотехнологии
13. Технология крафтового хлеба
14. Технология высокорецептурных хлебобулочных изделий
15. Технология хлеба с пролонгированным сроком годности
16. Технология хлебобулочных изделий с пролонгированным сроком годности
17. Технология хлеба с применением локального растительного сырья
18. Технология хлебобулочных изделий с применением локального растительного сырья
19. Технология хлеба с применением продуктов переработки растительного сырья
20. Технология хлебобулочных изделий с применением продуктов переработки растительного сырья

**Дисциплина «Организация производства на хлебопекарных и кондитерских предприятиях»**

1. Операционное управление производством на хлебопекарных и кондитерских предприятиях, обеспечивающее качество и безопасность выпускаемой продукции

**Дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий»**

1. Технология мучных кондитерских изделий для школьного питания для обеспечения здоровьесбережения обучающихся
2. Технология мучных кондитерских изделий для социального питания для обеспечения здоровьесбережения населения
3. Технология мучных кондитерских изделий для лечебного питания для обеспечения здоровьесбережения населения
4. Технология мучных кондитерских изделий для профилактического питания для обеспечения здоровьесбережения населения
5. Технология национальных мучных кондитерских изделий
6. Технология высокорецептурных мучных кондитерских изделий
7. Технология мучных кондитерских изделий с пролонгированным сроком годности
8. Технология мучных кондитерских изделий с применением локального растительного сырья
9. Технология мучных кондитерских изделий с применением продуктов переработки растительного сырья
10. Технология мучных кондитерских изделий с применением вторичных сырьевых ресурсов
11. Технология быстрозамороженных мучных кондитерских изделий

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

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