**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

### *Кафедра технологии и организации общественного питания*

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

### **(в форме магистерской диссертации)**

1. Разработка новых видов рыбных полуфабрикатов с применением региональных ресурсов для рационального питания и здоровьесбережения населения
2. Разработка новых видов рыбных рубленых изделий с применением региональных ресурсов для рационального питания и здоровьесбережения населения
3. Разработка новых видов рыбных рубленых изделий с применением ресурсосберегающих технологий для сбалансированного питания
4. Разработка новых видов мясных изделий с использованием регионального дикорастущего и/или культивируемого сырья для сбалансированного питания и обеспечения продовольственной безопасности
5. Разработка новых видов мучных кондитерских изделий с применением регионального дикорастущего растительного сырья для рационального питания и обеспечения импортозамещения
6. Использование ресурсосберегающей технологии в производстве новых видов плодоовощной продукции для рационального питания с целью здоровьесбережения населения
7. Разработка ресурсосберегающей технологии получения новых видов сахаристых кондитерских изделий с добавлением регионально дикорастущего сырья для рационального и сбалансированного питания
8. Разработка ресурсосберегающей технологии получения новых видов мучных кондитерских изделий с применением регионального дикорастущего сырья для рационального и сбалансированного питания
9. Разработка ресурсосберегающей технологии получения новых видов рыбных полуфабрикатов с использованием региональных ресурсов для рационального и сбалансированного питания
10. Разработка ресурсосберегающей технологии получения новых видов мясных полуфабрикатов с использованием региональных ресурсов для рационального и сбалансированного питания
11. Разработка ресурсосберегающей технологии получения новых видов макаронных изделий с использованием регионального растительного сырья для рациального и сбалансированного питания
12. Разработка ресурсосберегающей технологии получения новых видов мучных изделий с добавлением местного дикорастущего сырья для рационального и сбалансированного питания
13. Разработка малоотходной технологии для получения сахаристых кондитерских изделий с добавлением местного дикорастущего сырья для рационального и сбалансированного питания
14. Разработка новых видов сахаристых кондитерских изделий с добавлением местного дикорастущего сырья с целью здоровьесбережения населения
15. Разработка новых видов мучных кондитерских изделий с добавлением местного дикорастущего сырья с целью здоровьесбережения населения
16. Разработка новых видов сладких блюд с добавлением местного дикорастущего сырья с целью здоровьесбережения населения
17. Использование вторичных сырьевых ресурсов в производстве новых видов пищевых продуктов для рационального и сбалансированного питания с целью обеспечения производственной безопасности.
18. Использование бобовых культур в производстве новых видов пищевых продуктов для рационального и сбалансированного питания с целью здоровьесбережения населения
19. Использование злаковых культур в производстве новых видов пищевых продуктов для рационального и сбалансированного питания с целью здоровьесбережения населения
20. Использование плодоовощной продукции в производстве новых видов пищевых продуктов для рационального и сбалансированного питания с целью здоровьесбережения населения
21. Использование крупяных продуктов в производстве новых видов пищевых продуктов для рационального и сбалансированного питания с целью здоровьесбережения населения
22. Разработка новых видов продуктов питания для детей и подростков с целью здоровьесбережения населения
23. Разработка новых видов продуктов питания для геронтологического питания с целью здоровьесбережения населения
24. Разработка новых видов продуктов питания для питания лиц умственного труда с целью здоровьесбережения населения
25. Разработка рецептур и технологии кулинарной продукции повышенной пищевой ценности для питания детей школьного возраста с целью здоровьесбережения населения