**Перечень тем выпускных квалификационных работ**

**на 2019-2020 учебный год**

по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

направленность (профиль) **Технология продукции и организация ресторанного бизнеса**

1. Проектирование ресторана

2. Проектирование кафе

3. Проектирование столовой

4. Проектирование заготовочного цеха

5. Проектирование ПБО

6. Реконструкция ресторана

7. Реконструкция кафе

8. Реконструкция столовой

9. Использование нетрадиционного сырья в производстве пищевых продуктов

10. Разработка технологии и рецептур кулинарной продукции повышенной пищевой ценности

11. Расширение ассортимента блюд (изделий) предприятий общественного питания с использованием нетрадиционного вида сырья

12. Разработка технологии и организация производства кулинарной продукции для питания определенного контингента

13. Совершенствование организации работы предприятия общественного питания