**Перечень тем выпускных квалификационных работ**

по направлению подготовки **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

направленность (профиль) **Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**

1. Разработка методов и технологических приемов для обеспечения качества и повышения конкурентоспособности продукции общественного питания

2. Формирование системы контроля качества и безопасности продукции общественного питания

3. Оценка рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания

4. Разработка стратегических планов, мониторинга развития предприятия общественного питания

5. Разработка рациона, ассортимента и технологии продукции общественного питания

6. Разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания

7. Разработка новых конкурентоспособных концепций в области индустрии питания

8. Разработка проектов по реконструкции и открытию предприятия питания