

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации
общественного питания»

Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Тематика выпускных квалификационных работ (в форме проекта)

1. Проект ресторана домашней кухни на 62 места.
2. Проект кафе-бара с самообслуживанием при театре на 40 мест в г. Уфа.
3. Проект закусочной-пироговой на 40 мест с выпуском 1000 изделий в смену.
4. Проект кафе на 70 мест с оказанием услуг кейтеринга.
5. Проект загородного кафе на 55 мест.
6. Проект кафе на 52 места при ж/д вокзале.
7. Проект столовой при ВУЗе на 130 мест.
8. Проект кафе городского типа на 30 мест.
9. Проект столовой на 85 мест при предприятии потребительской кооперации.
10. Проект кафе «Блинная» на 30 мест.
11. Проект арт-кафе на 50 мест.
12. Проект общедоступного кафе на 50 мест.
13. Проект кафе-бара с самообслуживанием при кинотеатре на 30 мест.
14. Проект кафе на 40 мест с организацией летней веранды.
15. Проект гриль-бара на 35 мест в г.Уфа.
16. Проект интернет–кафе на 40 мест.
17. Проект кафе с обслуживанием официантами на 76 мест с пивным баром на 10 мест.
18. Проект ресторана грузинской кухни на 55 мест
19. Проект кафе армянской кухни на 45 мест.
20. Проект ресторана европейской кухни на 48 мест.

21. Проект шашлык-бара на 50 мест.
22. Проект пищеблока многопрофильной больницы на 200 коек.
23. Проектирование предприятия потребительской кооперации «Кафе быстрого обслуживания на 44 места».
24. Проектирование предприятия потребительской кооперации «Ресторан японской кухни» на 25 мест.
25. Проектирование предприятия потребительской кооперации «Ресторан с элементами башкирской кухни на 65 мест».
26. Проектирование предприятия потребительской кооперации «Кофейня на 25 мест».
27. Реконструкция ресторана на 70 мест в г.Уфа.
28. Реконструкция мясо-рыбного цеха в кафе национальной кухни на 35 мест.
29. Реконструкция кондитерского цеха в кафе «Кондитерское» на 48 мест.
30. Реконструкция пищеблока в санатории на 300 отдыхающих.
31. Разработка проекта ресторана на 50 посадочных мест.
32. Разработка проекта кофейни на 30 посадочных мест.

***Тематика выпускных квалификационных работ
(в форме исследовательской работы)***

1. Разработка технологии пшеничного хлеба с использованием обогатителей растительного происхождения
2. Разработка технологии хлебобулочных изделий с использованием различных видов растительного сырья.
3. Разработка технологии замороженных полуфабрикатов национальных кулинарных изделий.
4. Разработка технологии замороженных мясных полуфабрикатов.
5. Разработка технологии кулинарной продукции из мяса с организацией мясного цеха.

6. Разработка технологии приготовления кулинарных изделий из слоеного теста с различными фаршами для системы быстрого питания с организацией мучного цеха.
7. Расширение ассортимента и разработка технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторане.
8. Разработка технологии производства мучных изделий с использованием молочного сырья.
9. Разработка технологии применения белковых добавок при выработке мясных кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.
10. Разработка технологии обогащённых блюд и кулинарных изделий для диетического питания.
11. Сравнение диетологических свойств и технологии приготовления блюд из различных видов сырья.
12. Разработка технологии десертов с использованием различных видов нетрадиционного растительного сырья.
13. Совершенствование технологии производства продуктов из мяса птицы.
14. Разработка комплексных технологических мероприятий по увеличению сроков хранения и реализации мясных полуфабрикатов.
15. Разработка технологии замороженных мясных полуфабрикатов из мяса дичи (косули, кабана и т.д.).
16. Разработка технологии замороженных мясных фаршированных полуфабрикатов из пернатой дичи.
17. Разработка рецептур и технологии приготовления мясных рубленых полуфабрикатов повышенной биологической ценности.
18. Современные тенденции в приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов.
19. Современные тенденции технологии приготовления десертов, особенности оформления и подачи.
20. Разработка рецептур и технологии десертов с сахарозаменителями.
21. Разработка рецептур и технологии приготовления крупяных блюд для здорового питания.

22. Разработка рецептур и технологии приготовления овощных блюд для здорового питания.
23. Разработка рецептур и технологии приготовления соусов с пищевыми добавками.
24. Расширение ассортимента и разработка технологии приготовления горячих блюд в ресторане.
25. Расширение ассортимента и разработка технологии приготовления холодных сладких блюд в ресторане.
26. Разработка рецептур и технологии приготовления киселей функционального назначения.
27. Разработка рецептур и технологии приготовления бисквитов, обогащенных пищевыми волокнами.
28. Разработка рецептур и оценка качества безглютеновых мучных кондитерских изделий.