АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Кафедра экономики и предпринимательства

СПИСОК ПРИМЕРНЫХ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ на 2026/2027 учебный год

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль) программы **Организация производства и обслуживания в индустрии питания**

2026

Тематика выпускных квалификационных работ
(производство и обслуживание в индустрии питания)

1. Организация производства и обслуживания потребителей.
2. Организация производства и обслуживания потребителей в потребительском кооперативе.
3. Организация производства и обслуживания потребителей в кафе.
4. Организация производства и обслуживания потребителей в ресторане.
5. Организация производства и обслуживания потребителей в ресторане быстрого питания «фастфуд».
6. Организация производства и обслуживания пассажиров в вагоне-ресторане в поездах дальнего следования.
7. Организация производства и обслуживания потребителей в ресторане национальной (энтической) кухни.
8. Организация производства и обслуживания потребителей в клубном ресторане (ресторане салоне).
9. Организация производства и обслуживания потребителей в ресторане при гостинице для обслуживания в номерах.
10. Организация полного обслуживания потребителей в кафе с официантами (полное/частичное обслуживание).
11. Организация частичного обслуживания потребителей в кафе с официантами.
12. Организация обслуживания потребителей в кафе методом полного самообслуживания.
13. Организация обслуживания потребителей в кафе методом частичного самообслуживания.
14. Организация обслуживания потребителей специализированного кафе (кафе мороженое, кафе-кондитерская, кафе-пекарня, кафе-молочная, кафе-пиццерия, кафе-шашлычная, кафе-чайная и другие).
15. Организация обслуживания потребителей в интернет-кафе.
16. Организация производства и обслуживания потребителей в кафе-караоке.
17. Организация производства и обслуживания питанием потребителей в столовых на производственных предприятиях.
18. Организация обслуживания потребителей специализированного кафе и направления его совершенствования.
19. Организация безглютенового питания в дошкольном образовательном учреждении.
20. Организация обслуживания питанием учащихся в столовых при общеобразовательных школах.
21. Организация обслуживания питанием в столовых студентов средних специальных учебных заведений.

22. Организация обслуживания питанием в столовых высших учебных заведений.

23. Организация обслуживания питанием в столовых для социально незащищенных групп населения.

24. Расширение спектра услуг по организации банкетных мероприятий.

25. Организация банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

26. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.

27. Организация банкета-фуршета.

28. Организация банкета-коктейля.

29. Организация банкета-чая.

30. Организация банкета по типу шведского стола.

31. Организация банкета по типу буфета.

32. Организация комбинированного банкета.

33. Организация комбинированного банкета и приема.

34. Организация оказания услуг кейтеринга.

35. Предоставление услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.

36. Предоставление услуг по организации питания на рабочем месте.

37. Предоставление услуг питания, организованных групп туристов.

38. Предоставление услуг питания, организованных групп иностранных туристов.

39. Услуги по организации питания и обслуживания, проживающих в гостиницах.

40. Прогрессивные технологии обслуживания на современных предприятиях общественного питания.

41. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).

42. Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте.

43. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта.

44. Обслуживание пассажиров водного транспорта.

45. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта.

Тематика выпускных квалификационных работ (в форме проекта)

1. Разработка проекта кафе быстрого обслуживания.
2. Разработка проекта кофейни.
3. Разработка проекта ресторана домашней кухни.
4. Разработка проекта кафе-бара с самообслуживанием при театре.
5. Разработка проекта закусочной-пироговой.
6. Разработка проекта кафе с оказанием услуг кейтеринга.
7. Разработка проекта загородного кафе на.
8. Разработка проекта кафе при железнодорожном вокзале.
9. Разработка проекта столовой при высшем учебном заведении.

10. Разработка проекта кафе городского типа.

11. Разработка проекта столовой при предприятии потребительской кооперации.

12. Разработка проекта кафе «Блинная».

13. Разработка проекта арт-кафе.

14. Разработка проекта общедоступного кафе.

15. Разработка проекта кафе-бара с самообслуживанием при кинотеатре.

16. Разработка проекта кафе с организацией летней веранды.

17. Разработка проекта гриль-бара.

18. Разработка проекта интернет–кафе.

19. Разработка проекта кафе с обслуживанием официантами с пивным баром.

20. Разработка проекта ресторана грузинской кухни.

21. Разработка проекта кафе армянской кухни.

22. Разработка проекта ресторана европейской кухни.

23. Разработка проекта шашлык-бара.

24. Разработка проекта пищеблока многопрофильной больницы.

25. Проектирование предприятия потребительской кооперации «Кафе быстрого обслуживания».

26. Проектирование предприятия потребительской кооперации «Ресторан японской кухни».

27. Проектирование предприятия потребительской кооперации «Ресторан с элементами башкирской кухни».

28. Проектирование предприятия потребительской кооперации «Кофейня».

29. Реконструкция ресторана (название).

30. Реконструкция мясо-рыбного цеха в кафе национальной кухни (название).

31. Реконструкция кондитерского цеха в кафе «Кондитерское».

32. Реконструкция пищеблока в санатории (название).

33. Разработка проекта ресторана.

34. Разработка проекта кофейни.

Тематика выпускных квалификационных работ (в форме исследовательской работы)

1. Разработка технологии приготовления мясных и рыбных блюд.

2. Разработка технологии пшеничного хлеба с использованием обогатителей растительного происхождения.

3. Разработка технологии хлебобулочных изделий с использованием различных видов растительного сырья.

4. Разработка технологии замороженных полуфабрикатов национальных кулинарных изделий.

5. Разработка технологии замороженных мясных полуфабрикатов.

6. Разработка технологии кулинарной продукции из мяса с организацией мясного цеха.

7. Разработка технологии приготовления кулинарных изделий из слоеного теста с различными фаршами для системы быстрого питания с организацией мучного цеха.

8. Расширение ассортимента и разработка технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторане.

9. Расширение ассортимента и разработка технологии приготовления замороженных мясных полуфабрикатов.

10. Разработка технологии производства мучных изделий с использованием молочного сырья.

11. Разработка технологии применения белковых добавок при выработке мясных кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

12. Разработка технологии обогащённых блюд и кулинарных изделий для диетического питания.

13. Сравнение диетологических свойств и технологии приготовления блюд из различных видов сырья.

14. Разработка технологии десертов с использованием различных видов нетрадиционного растительного сырья.

15. Совершенствование технологии производства продуктов из мяса птицы.

16. Разработка комплексных технологических мероприятий по увеличению сроков хранения и реализации мясных полуфабрикатов.

17. Разработка технологии замороженных мясных полуфабрикатов из мяса дичи (косули, кабана и т.д.).

18. Разработка технологии замороженных мясных фаршированных полуфабрикатов из пернатой дичи.

19. Разработка рецептур и технологии приготовления мясных рубленных полуфабрикатов повышенной биологической ценности.

20. Современные тенденции в приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов.

21. Современные тенденции технологии приготовления десертов, особенности оформления и подачи.

22. Разработка рецептур и технологии десертов с сахарозаменителями.

23. Разработка рецептур и технологии приготовления хлебобулочных изделий, обогащенные пищевыми волокнам.

24. Разработка рецептур и технологии приготовления крупяных блюд для здорового питания.

25. Разработка рецептур и технологии приготовления овощных блюд для здорового питания.

26. Разработка рецептур и технологии приготовления соусов с пищевыми добавками.

27. Расширение ассортимента и разработка технологии приготовления горячих блюд в ресторане.

28. Расширение ассортимента и разработка технологии приготовления холодных сладких блюд в ресторане.

29. Разработка рецептур и технологии приготовления киселей функционального назначения.

30. Разработка рецептур и технологии приготовления бисквитов, обогащенных пищевыми волокнами.

31. Разработка рецептур и оценка качества безглютеновых мучных кондитерских изделий.

*Примечание.
Выпускные квалификационные работы выполняются на материалах предприятий и организаций, где студент прошел преддипломную практику.
Представленные темы носят рекомендательный характер и с согласия руководителя могут быть скорректированы.