

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

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДЕНО

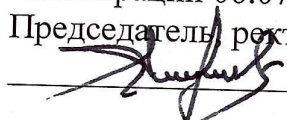
решением Ученого совета

Чебоксарского кооперативного института

(филиала) Российского университета

кооперации 06.07.2021, протокол № 6

Председатель/ректор

 В. В. Андреев

**ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ  
ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ  
на 2021/2022 учебный год**

Направление подготовки **19.04.04**

**Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль) магистерской программы

**«Управление качеством пищевой продукции»**

1. Реализация принципов ХАССП на предприятиях общественного питания.
2. Внедрение принципов ХАССП в подготовке специалистов для системы общественного питания.
3. Внедрение системы управления качеством кулинарной продукции на основе принципов ХАССП.
4. Вопросы реализации требований государственных стандартов качества на предприятиях общественного питания.
5. Инновационные подходы к организации специального питания на предприятиях индустрии гостеприимства.
6. Исследование системы предприятий общественного питания территории (на примере региона) и оценка перспектив ее использования для развития различных видов туризма.
7. Комплексные подходы к управлению производством продуктов питания на основе стандартов качества и безопасности
8. Научные основы управления качеством кулинарной продукции в условиях мегаполиса.
9. Опыт применения инновационных технологий в ресторанном бизнесе.
10. Организационные и технологические решения в управлении качеством пищевой продукции в организации.
11. Организация общественного питания в студенческой столовой.

12. Организация системы управления качеством пищевой продукции производственно-распределительного цеха для сети ресторанов.
13. Организация управления качеством пищевой продукции в ресторане.
14. Организация функционального питания обучающихся в учреждениях профессионального образования города.
15. Особенности формирования структуры и качества питания в столовой.
16. Проблемы управления качеством пищевых продуктов на принципах ХАССП (на примере предприятий общественного питания Чувашской Республики)
17. Проект детского кафе на 50 мест в городе.
18. Проект предприятия быстрого обслуживания на 60 мест в городе.
19. Проект ресторана (специализированного, выездного обслуживания класс, количество мест и место нахождения предприятия).
20. Проект ресторана национальной кухни как объекта притяжения туристов на 80 мест в городе.
21. Развитие и обеспечение качества продукции в предприятиях общественного питания потребительской кооперации (на примере Чувашской Республики).
22. Развитие и обеспечение качества продукции в предприятиях общественного питания потребительской кооперации
23. Разработка комплекта документов для управления качеством кулинарной продукции в соответствии с требованиями государственных стандартов.
24. Разработка методов проектирования и оценки качества кулинарных блюд с применением информационных технологий.
25. Разработка предложений по организации гастрономических туров (на примере региона).
26. Разработка программ организации питания при формировании событийных (религиозных, этнографических или тематических) туров.
27. Разработка рациона питания и технологических процессов на принципах ХАССП для столовой колледжа.
28. Разработка системного подхода к обеспечению качества и безопасности кулинарной продукции функционального назначения.
29. Разработка технологий и управление качеством специализированной кулинарной продукции для детей школьного возраста.
30. Разработка технологий кулинарной продукции функционального назначения на основе рыбного сырья.
31. Реализация принципов ХАССП при производстве пищевой продукции в предприятиях общественного питания.
32. Совершенствование рецептур и технологий обогащенной кулинарной продукции для студентов.
33. Совершенствование содержания дисциплин технологического профиля с целью оптимизации профессиональной подготовки технологов.
34. Управление качеством и безопасностью кулинарных изделий функционального назначения на основе мяса.

35. Управление качеством кулинарной продукции в условиях сельской местности.
36. Управление качеством пищевой продукции в рамках сетевого предприятия по производству хлебобулочных изделий.
37. Управление качеством продукции при организации производства кулинарной продукции функционального назначения на принципах ХАССП.
38. Управление химическими опасностями в производстве кулинарной продукции.
39. Формирование эффективной системы контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в предприятии общественного питания.
40. Управление качеством пищевой продукции в регионе и направления его совершенствования.

Обсуждено и рекомендовано к утверждению решением кафедры менеджмента и маркетинга от 15.07.2021 г., протокол № 6.

Зав. кафедрой менеджмента и  
маркетинга, д.э.н., профессор



Л.П. Федорова