

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

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДЕНО

решением Ученого совета

«07» 07 2020 г., протокол № 6

Председатель, ректор  В. В. Андреев

**ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ
ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

Направление подготовки **19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Направленность (профиль) **«Управление качеством пищевой продукции»**

для набора 2020 года

1. Совершенствование содержания технологического образования будущих технико-технологов для индустрии
2. Разработка рецептуры и технологии кулинарных блюд на основе рыбы
3. Анализ современных концепций о продуктах питания органического производства
4. Сравнительный анализ различных методов термообработки при изготовлении мясных блюд
5. Разработка системного подхода к обеспечению качество и безопасности кулинарной продукции функционального назначения.
6. Организация управления качеством пищевой продукции в ресторане.
7. Разработка рецептуры и технологии кулинарной продукции функционального назначения для жителей северных территорий.
8. Разработка технологий кулинарной продукции функционального назначения на основе рыбного сырья.
9. Управление качеством и безопасностью кулинарных изделий функционального назначения на основе мяса (на примере студенческой столовой).
10. Формирование эффективной системы контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в предприятии общественного питания.
11. Научно-практическое обоснование режимов и параметров выпечки в пароконвектомате, мучных изделий из различных видов теста
12. Реализация принципов ХАССП при производстве пищевой продукции в предприятиях общественного питания.
13. Совершенствование содержания дисциплин технологического профиля с целью оптимизации профессиональной подготовки техников-технологов.
14. Разработка системного подхода к обеспечению качество и безопасности кулинарной продукции функционального назначения.
15. Организация управления качеством пищевой продукции в ресторане.
16. Проблемы управления качеством пищевых продуктов на принципах ХАССП (на примере предприятий общественного питания Чувашской Республики)
17. Комплексные подходы к управлению производством продуктов питания на основе стандартов качества и безопасности

18. Оптимизация технологических процессов производства мучных кондитерских изделий на основе современных стандартных принципов управления их качеством
19. Внедрение принципов ХАССП в подготовке специалистов СПО для системы общественного питания
20. Развитие и обеспечение качества продукции в предприятиях общественного питания потребительской кооперации (на примере Чувашской Республики).
21. Управление качеством продукции при организации производства кулинарной продукции функционального назначения на принципах ХАССП.
22. Разработка рациона питания и технологических процессов на принципах ХАССП для столовой колледжа.
23. Организация функционального питания обучающихся учреждениях профессионального образования г. Чебоксары.
24. Управление качеством кулинарной продукции в условиях сельской местности.
25. Развитие и обеспечение качества продукции в предприятиях общественного питания потребительской кооперации
26. Совершенствование рецептур и технологий обогащенной кулинарной продукции для студентов.
27. Разработка технологий и управление качеством специализированной кулинарной продукции для детей школьного возраста.
28. Разработка технологий кулинарной продукции функционального назначения на основе рыбного сырья.
29. Разработка методов проектирования и оценки качества кулинарных блюд с применением информационных технологий.

Обсуждено и рекомендовано к утверждению на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания от 07.07.2020 г., протокол №11.

Заведующий кафедрой товароведения
и технологии общественного питания

 А.Д. Димитриев