

**Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»**

**РЕШЕНИЕ НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКОГО СОВЕТА
от 22.09.2016 года (протокол №1)**

***Об утверждении примерной тематики
выпускных квалификационных работ на 2017 год***

Заслушав и обсудив сообщение руководителя Департамента образовательных программ Морозовой Е.А.,

НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ СОВЕТ РЕШИЛ:

1. Утвердить примерную тематику выпускных квалификационных работ на 2017 год (прилагается).
2. Заведующим выпускающими кафедрами организовать назначение научных руководителей и закрепление тем выпускных квалификационных работ в соответствии с установленными требованиями.

Председатель Научно-методического совета

В.Ю. Дианова



**ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА
ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Чебоксарский кооперативный институт

**по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания
магистерская программа «Управление качеством пищевой продукции»
(Кафедра технологии продуктов общественного питания)**

1. Проблемы управления качеством пищевых продуктов на принципах ХАССП (на примере предприятий общественного питания Чувашской Республики)
2. Комплексные подходы к управлению производством продуктов питания на основе стандартов качества и безопасности
3. Оптимизация технологических процессов производства мучных кондитерских изделий на основе современных стандартных принципов управления их качеством
4. Внедрение принципов ХАССП в подготовке специалистов СПО для системы общественного питания
5. Развитие и обеспечение качества продукции в предприятиях общественного питания потребительской кооперации (на примере Чувашской Республики).
6. Технологические и организационные механизмы управления качеством молочной продукции молокоперерабатывающего предприятия малой мощности.
7. Управление качеством продукции при организации производства кулинарной продукции функционального назначения на принципах ХАССП.
8. Разработка рациона питания и технологических процессов на принципах ХАССП для столовой колледжа.
9. Организация функционального питания обучающихся учреждениях профессионального образования г. Чебоксары.
10. Проект гриль-бара на 50 мест в г. Чебоксары.
11. Управление качеством кулинарной продукции в условиях сельской местности.
12. Развитие и обеспечение качества продукции в предприятиях общественного питания потребительской кооперации
13. Научные основы управления качеством кулинарной продукции в условиях мегаполиса.