

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

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

И.А. Овчаренко
«30» _____ 2018 г.



ТЕМАТИКА

выпускных квалификационных работ, выполняемых в виде магистерских работ по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе магистратуры по направлению подготовки 19.04.04

Технология продукции и организация общественного питания,
направленность (профиль) программы «Инновационные технологии
управления качеством пищевой продукции»

в 2018-2019 учебном году

Заведующий кафедрой техники и
технологии общественного питания

Л.Н. Шубина

1. Разработка рецептур и оценка потребительских свойств вафель функционального назначения
2. Разработка рецептуры и технологии кулинарной продукции для экологически неблагоприятных регионов страны
3. Реализация принципов ХАССП при производстве мучных кондитерских изделий на предприятиях индустрии питания
4. Организация управления качеством кулинарной продукции из мяса в ресторане
5. Разработка рецептур и оценка потребительских свойств специализированных продуктов с использованием растительного сырья
6. Разработка рецептуры и технологии зернового хлеба из тритикале
7. Совершенствование рецептур и технологий обогащенных хлебобулочных изделий для питания студентов
8. Разработка технологии и управление качеством десертов функционального назначения
9. Разработка рецептуры и технологии кулинарной продукции функционального назначения на основе рыбного сырья
10. Реализация принципов ХАССП при производстве хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания потребительской кооперации
11. Управление качеством продукции при организации производства кулинарной продукции для диетического питания на принципах ХАССП
12. Организация технологического процесса производства мучных кондитерских изделий на основе внедрения стандартов качества на предприятии индустрии питания
13. Разработка рецептуры и технологии хлебных изделий на предприятиях малого бизнеса
14. Совершенствование технологии банкетных блюд в меню городского ресторана
15. Реализация принципов ХАССП при производстве мучных кондитерских изделий, обогащенных яблочно-тыквенным сырьем