

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

**ВЛАДИМИРСКИЙ ФИЛИАЛ**

**кафедра современного образования**

**ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ  
на 2019/2020 учебный год**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль Организация производства и обслуживания в индустрии питания

1. Проект ресторана на 110 мест с кофейней на 10 мест.
2. Проект городского ресторана на 80 мест.
3. Проект ресторана зарубежной кухни (итальянской, немецкой, украинской и др.) на 65 мест с банкетным залом на 16 мест.
4. Проект ресторана при гостинице на 70 мест.
5. Проект ресторана при железнодорожном вокзале на 82 места.
6. Проект специализированного кафе на 76 мест.
7. Проект ресторана национальной кухни (татарской, удмуртской и др.) на 74 места с танцполом.
8. Проект шашлычной на 120 мест.
9. Проект ресторана русской кухни на 75 мест.
10. Проект кафе-кондитерской на 75 мест с кофейным баром на 16 мест.
11. Проект загородного ресторана на 70 мест с боулингом.
12. Проект столовой в ВУЗе на 130 мест с буфетом на 1 рабочее место.
13. Проект летнего кафе на 120 мест.
14. Проект общедоступной столовой на 110 мест.
15. Проект диетической столовой на 90 мест.
16. Проект ресторана с японской кухней на 80 мест с чайным баром на 10 мест.
17. Проект ресторана «фри-фло» на 120 мест.
18. Проект ресторана на 100 мест с салат-баром на 30 мест.
19. Проект ресторана на 86 мест с чайной на 26 мест.
20. Проект ресторана на 68 мест с чебуречной на 10 мест.

21. Проект кафе с обслуживанием официантами на 92 места с пивным баром на 10 мест.
22. Проект кафе самообслуживания на 80 мест с блинной на 12 мест.
23. Проект кафе на 120 мест с интернет залом.
24. Проект ресторана европейской кухни на 100 мест.
25. Проект общедоступной столовой на 97 мест и гриль-бара на 24 места.
26. Проект ресторана первого класса на 74 места
27. Проект молодежного кафе на 80 мест с пирожковой на 8 мест.
28. Проект общедоступной столовой на 78 посадочных мест.
29. Проект кафе-мороженого на 66 мест.
30. Проект молочного кафе на 80 мест.
31. Проект кафе на 78 мест и закусочной на 25 мест.
32. Проект кафе на 100 мест с коктейль-баром.
33. Проект кафе на 65 мест с баром на 18 мест.
34. Проект студенческого кафе на 70 мест с закусочной на 18 мест.
35. Проект школьной столовой на 200 мест.
36. Проект закусочной на 82 места с чайной на 12 мест.
37. Проект рыбного кафе на 120 мест.
38. Проект детского кафе на 78 мест с игровой комнатой.
39. Проект ресторана на 100 мест с кафетерием на 8 мест.
40. Проект ресторана на 98 мест с бильярдной.
41. Проект ресторана на 102 места с боулингом.
42. Проект научного кафе на 50 мест с презентационным комплексом.
43. Разработка технологии напитка с использованием вторичного молочного сырья.
44. Исследование влияния пищевых добавок на качество изделий из бисквитного теста.
45. Разработка технологии макаронных изделий быстрого приготовления с биологически активными добавками.
46. Разработка технологии дрожжевого теста с использованием функциональных добавок.
47. Совершенствование технологии производства рыборастворительных фаршевых изделий с использованием криозамораживания.
48. Разработка рецептур и технологий закусок с использованием мангольда.
49. Разработка рецептур и технологий кулинарной продукции из листовых овощей.
50. Совершенствование технологии производства рыбоовощных фаршевых изделий с гарниром.
51. Разработка рецептур и технологии выпеченных кулинарных изделий с использованием бахчевых культур.
52. Разработка технологии мучных блюд, обогащенных фосфолипидами.
53. Разработка рецептур и технологии десертов с сахарозаменителями.

54. Использование смеси жиров для приготовления макаронных изделий во фритюре.
55. Разработка технологии производства соусов с пищевыми добавками.
56. Разработка рецептур и технологии производства мясных блюд для здорового питания.
57. Разработка рецептур и технологии производства овощных блюд для здорового питания.
58. Разработка рецептур и технологии производства крупяных блюд для здорового питания.

Директор

Шумилина М.А.