

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВКР ДЛЯ СТУДЕНТОВ СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Проект молочного кафе на 100 мест с пельменной на 20 мест.
2. Проект ресторана на 80 мест с банкетным залом.
3. Проект ресторана на 90 мест.
4. Проект ресторана высшей категории на 80 мест.
5. Проект ресторана на 110 мест с танцполом.
6. Проект ресторана европейской кухни на 120 мест (кухни разных стран по выбору).
7. Проект кафе национальной кухни на 120 мест с баром на 30 мест.
8. Проект ресторана рыбных блюд на 160 мест.
9. Проект ресторана на 60 мест с фитобаром на 10 мест.
10. Проект столовой на 80 мест с напитками для лечебно-профилактического питания.
11. Проект кафе на 100 мест с кондитерской на 20 посадочных мест.
12. Проект шашлычной на 80 мест с летней площадкой на 20 посадочных мест.
13. Проект предприятия быстрого обслуживания на 45 посадочных мест с залом пирожковой на 8 посадочных мест
14. Проект городского ресторана на 100 мест с банкетным залом на 20 мест
15. Проект специализированной закусочной на 120 посадочных мест (по выбору)
16. Проект кафе на 90 посадочных мест с кондитерской
17. Проект городской столовой на 65 посадочных мест с магазином кулинарии на 2 рабочих места.
18. Проект специализированного кафе на 60 посадочных мест шоколадницей на 10 посадочных мест (с десертной, молочной, пончиковой по выбору).
19. Проект рыбного ресторана на 100 мест, работающего на полуфабрикатах, с пивным баром на 10 мест.
20. Проект диетической столовой на 70 мест с организацией столов экспресс обслуживания.
21. Проект закусочной на 140 мест с автоматами быстрого обслуживания посетителей горячими блюдами и закусками.
22. Проект ресторана при железнодорожном вокзале или аэровокзале на 160 посадочных мест, работающего на реализации комплексных обедов (по выбору).

23. Проект детского кафе на 50 посадочных мест с игровой комнатой и барной стойкой сладких напитков.
24. Проект кафе на 60 посадочных мест, реализующих блюда функционального назначения.
25. Проект бара на 80 мест при спорткомплексе «Резерв» с разработкой блюд специализированной направленности.
26. Проект школьной столовой на 120 посадочных мест с буфетом на одно рабочее место.
27. Проект столовой на 60 мест с организацией лечебно-профилактического питания.
28. Проект ресторана на 200 мест с ланч залом на 20 мест.
29. Проект ресторана на 160 мест с баром на 7 посадочных мест.
30. Проект закусочной на 85 посадочных мест с чайной на 10 посадочных мест.
31. Проект ресторана на 100 мест с рюмочной на 10 посадочных мест.
32. Проект ресторана «восток-запад» на 120 посадочных мест.
33. Проект кафе «Фрегат» на 170 посадочных мест.
34. Проект кофейни на 60 посадочных мест с кондитерским цехом на три рабочих места.
35. Научные работы по теме научно-исследовательской работы кафедры, например:
 - «Ускоренные способы производства хлебобулочных изделий с использованием БАД».
 - «Разработка технологии кисло молочных продуктов на основе омагниченных водных систем».
 - «Разработка технологии напитков многофункционального назначения».
 - «Разработка технологии напитков лечебно-профилактической направленности»
 - «Разработка технологии соусов эмульсионного типа пониженной калорийности»
 - «Разработка технологии макаронных изделий быстрого приготовления с пищевыми добавками»
 - «Исследование физико-химических и микробиологических показателей вновь разработанных блюд»

Зав.кафедрой ТОП
профессор Кириева Т.В.

Утверждено на заседании кафедры ТОП протокол №2 от 13.09.2011