**Примерные темы ВКР для обучающихся направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» на 2024-2025 уч.г.**

1. Разработка рецептурно-технологических решений в производстве хлебобулочного изделия из чечевицы
2. Совершенствование технологии производства купат из мяса птицы на базе «Саратовского МПК «Ресурс»
3. Разработка технологии злаковых снеков для геродиетического питания
4. Разработка новых технологических решений производства полуфабрикатов из мяса птицы с диетическими свойствами
5. Подбор рецептурно-технологических решений для производства яблочно-лимонной пастилы
6. Потенциал применения высокоолеинового масла в индустрии питания
7. Разработка комплекса мероприятий по открытию предприятия индустрии питания с поволжской кухней
8. Оптимизация рецептурно-технологических решений в производстве диабетических мягких вафель
9. Изучение нутрициологического потенциала функциональных батончиков-мюсли
10. Внедрение инновационных технологий как средства повышения конкурентоспособности кафе «Hasta la Vista» г. Саратов.
11. Разработка рецептур полифункциональных пищевых систем на основе рыбного фарша
12. Разработка технологии структурированного жирового продукта на основе растительных масел
13. Оптимизация рецептуры и технологии полуфабрикатов с растительными ингредиентами
14. Совершенствование контроля качества мясосодержащих консервов с использованием системного подхода и технологии Sous vide
15. экспериментальное обоснование применения антиоксидантов в мясных продуктах
16. Разработка рецептуры и технологии паштета из мяса кролика для функционального питания
17. Разработка технологий кисломолочных продуктов с использованием растительных наполнителей
18. Совершенствование технологии кисломолочных продуктов, обогащенных биологически активными веществами
19. Разработка кисломолочных продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью