**MAISTO TECHNOLOGIJOS STUDIJŲ PROGRAMOS STUDENTŲ**
**BAIGIAMŲJŲ DARBŲ PROBLEMINIO TYRIMO LAUKO SRITYS 2022-2023 m.m.**

|  |
| --- |
| Lietuviškų uogų panaudojimas desertų gamybojeEgzotinių vaisių panaudojimas ruošiant karštuosius paukštienos patiekalus Daržovių panaudojimas netradicinių desertų gamybojeSkaidulinių medžiagų panaudojimas miltinių patiekalų gamybojeNetradicinių žaliavų panaudojimas salotų gamyboje |
| Desertinių patiekalų asortimento plėtra maitinimo įmonėjeBrandintos jautienos patiekalų asortimento plėtra maitinimo įmonėje Karštųjų mėsos patiekalų asortimento plėtra maitinimo įmonėje Karštųjų užkandžių asortimento plėtra maitinimo įmonėje Žvėrienos patiekalų asortimento plėtra maitinimo įmonėjeKompleksinių pietų asortimento plėtra maitinimo įmonėjeKarštųjų patiekalų asortimento atnaujinimas maitinimo įmonėje |
| Garuose virtų patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje Žuvų patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėjeVegetariškų patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje Veganiškų patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje Sušių gamybos įdiegimas maitinimo įmonėjeSveikatai palankių patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėjePyragėlių be gliuteno technologijos įdiegimas maitinimo įmonėje Makaronų be gliuteno technologijos įdiegimas maitinimo įmonėje*Europos Sąjungos šalių dienų* patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje |
| Valgiaraščio papildymas karštaisiais mėsos/žuvies patiekalais maitinimo įmonėjeValgiaraščio papildymas sveikuoliškais patiekalais maitinimo įmonėjeVaikiško valgiaraščio atnaujinimas maitinimo įmonėjeSenovės vaišių valgiaraščio atnaujinimas lietuviškų patiekalų restorane*Europos Sąjungos šalių dienų* valgiaraščio papildymas miltinės konditerijos kepiniais |
| Įvairių grupių patiekalų energinės vertės mažinimas maitinimo įmonėje |
| Įvairių grupių patiekalų maistinės vertės didinimas praturtinant (skaidulomis, baltymais ir kitomis padidintos biologinės ar funkcinės vertės žaliavomis) |
| *Sous Vide* technologijos pritaikymas patiekalų gamyboje |