

**MAISTO TECHNOLOGIJOS STUDIJŲ PROGRAMOS  
MAITINIMO ĮMONIŲ GAMYBOS TECHNOLOGIJOS SPECIALIZACIJOS STUDENTŲ  
BAIGIAMŲJŲ DARBŲ PROBLEMINIO TYRIMO LAUKO SRITYS 2018-2019 m. m.  
(remiantis jomis reikės suformuluoti BD temas):**

1. Daržovių panaudojimas netradicinių desertų gamyboje
2. Desertinių patiekalų asortimento plėtra maitinimo įmonėje
3. Egzotinių vaisių panaudojimas ruošiant karštuosius paukštienos patiekalus
4. Brandintos jautienos patiekalų asortimento plėtra maitinimo įmonėje
5. Karštųjų mėsos patiekalų asortimento plėtra maitinimo įmonėje
6. Karštųjų užkandžių asortimento plėtra maitinimo įmonėje
7. Kompleksinių pietų asortimento plėtra maitinimo įmonėje
8. Lietuviškų uogų panaudojimas desertų gamyboje
9. Netradicinių žaliavų panaudojimas salotų gamyboje
10. *Sous Vide* technologijos pritaikymas karštųjų žuvies patiekalų gamyboje
11. *Sous Vide* technologijos pritaikymas karštųjų žvėrienos patiekalų gamyboje
12. *Sous Vide* technologijos pritaikymas karštųjų paukštienos patiekalų gamyboje
13. *Sous Vide* technologijos pritaikymas šaltųjų patiekalų gamyboje
14. Žvėrienos patiekalų asortimento plėtra maitinimo įmonėje
15. Skaidulinių medžiagų panaudojimas miltinių patiekalų gamyboje
16. Specialūs šefo pasiūlymai restorano valgiaraščiui
17. *Europos Sąjungos šalių dienų* patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje
18. Sveikos mitybos įgyvendinimo galimybės maitinimo įmonėje
19. Vaikiško valgiaraščio atnaujinimas maitinimo įmonėje
20. Patiekalų energinės vertės mažinimas maitinimo įmonėje
21. Vegetariškų patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje
22. Veganiškų patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje
23. Desertinių patiekalų gamybos tobulinimas maitinimo įmonėje
24. Karštųjų patiekalų asortimento atnaujinimas maitinimo įmonėje
25. Garuose virtų patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje
26. Valgiaraščio papildymas karštaisiais mėsos patiekalais maitinimo įmonėje
27. Sušių gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje
28. Senovės vaisių valgiaraščio atnaujinimas lietuviškų patiekalų restorane
29. Žuvų patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje
30. Valgiaraščio papildymas karštaisiais žuvų patiekalais maitinimo įmonėje
31. Pyragėlių be gliuteno technologijos įdiegimas maitinimo įmonėje
32. Šviežių makaronų be gliuteno technologijos įdiegimas maitinimo įmonėje
33. *Europos Sąjungos šalių dienų* valgiaraščio papildymas miltinės konditerijos kepiniais
34. Valgiaraščio papildymas sveikuoliškais patiekalais maitinimo įmonėje
35. Technologinių inovacijų įdiegimas maitinimo įmonėje
36. Patiekalų pusryčiams gamybos tobulinimas maitinimo įmonėje
37. Proginių gaminių gamyba maitinimo įmonėje
38. Gydomo įstaigų maitinimo organizavimas
39. Ugdymo įstaigų maitinimo organizavimas
40. Pobūvių maitinimo organizavimas
41. Darbuotojų maitinimo organizavimas
42. Maitinimo organizavimas orlaiviuose
43. Sveikatai palankių patiekalų gamybos įdiegimas maitinimo įmonėje