

## УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой  
Технологии продуктов питания

О.М. Попова

« 12 » сентября 2019 г.

Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся 5 курса факультета Ветеринарной медицины пищевых и биотехнологий, заочной формы обучения, направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» на 2019-2020 учебный год.

1. Проектное решение пекарни по выпуску бисквитных полуфабрикатов объемом 100 кг/сут.
2. Проектное решение пекарни по выпуску пирогов объемом 11т/сут.
3. Анализ составляющих качества обойной муки для производства хлебобулочных изделий.
4. Разработка рецептуры и технологии булочки московской с применением муки из киноа, в условиях ИП Зенкова А.М. «Замок любви».
5. Совершенствование технологии производства пряников с применением вторичного сырья переработки зерна светлозерной ржи.
6. Совершенствование технологии бисквита с применением муки из зерна светлозерной ржи и овощных порошков, в условиях ОАО «Знак хлеба».
7. Проектное решение пекарни по производству диетических хлебобулочных изделий объемом 7 т/сут.
8. Организационно-технологическое проектирование пекарни объемом 17 т/сут.
9. Организационно-технологическое проектирование цеха по производству пряников объемом 11 т/сут
- 10.Организационно-технологическое проектирование хлебозавода с поточно-механизированными линиями для производства булочных изделий, объемом 25 т/сут.
- 11.Проектное решение пекарни по выпуску мелкоштучных булочных изделий объемом 6 т/сут.
- 12.Разработка рецептуры печенья сахарного с использованием муки бобовых культур, в условиях пекарни «Храма Покрова Пресвятой Богородицы».
- 13.Влияние смеси «Крафт Малыц» фирмы ИРЕКС Гмбх на качество кексов с использованием гречневой муки, в условиях ОАО «Пензенского хлебозавода №4».
- 14.Совершенствование технологии заварной мастики с применением овощных порошков, в условиях ИП Зенков В.А. «Черешня».

15. Разработка рецептуры хлеба формового из композитной смеси на основе муки тритикале и муки фасоли продовольственной, в условиях пекарни «Храма Покрова Пресвятой Богородицы».
16. Проектное решение цеха по производству соломки объемом 1,5 т/сут.
17. Проектное решение хлебозавода по производству подовых изделий объемом 32 т/сут.
18. Разработка рецептуры и технологии хлеба десертного из пшеничной муки с применением шрота и масла расторопши, в условиях ОАО Пензенского хлебозавода №4.
19. Проектное решение пекарни по выпуску пончиков объемом 0,15 т/сут.
20. Проектное решение пекарни по выпуску ахлоридных изделий объемом 1,5 т/сут.
21. Организационно-технологическое проектирование хлебозавода объемом 27 т/сут.
22. Проектное решение пекарни по выпуску хлебобулочных изделий с приготовлением теста на КМКЗ объемом 18 т/сут.
23. Проектное решение пекарни по выпуску хлебобулочных изделий по ускоренным технологиям объемом 15 т/сут.
24. Проектное решение пекарни по выпуску пирожков объемом 500 кг/сут.
25. Проектное решение пекарни по выпуску заварных хлебобулочных изделий по ускоренным технологиям объемом 2 т/сут.
26. Проектное решение пекарни по выпуску хлебных консервов объемом 1,5 т/сут.
27. Проектное решение хлебозавода с цехом по переработке черствых изделий объемом 25 т/сут.
28. Проектное решение пекарни по выпуску хлебобулочных изделий на активированных заквасках объемом 2 т/сут.

*Рассмотрено на заседании кафедры  
Технологии продуктов питания  
«12» сентября 2019 года Протокол №2*