

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания


О.М. Попова

« 12 » ~~сентября~~ ноября 2019 г.

Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся 4 курса факультета Ветеринарной медицины пищевых и биотехнологий, очной формы обучения, направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» на 2019-2020 учебный год.

1. Совершенствование технологии капкейков с применением вторичного сырья переработки винограда.
2. Совершенствование технологии сахарного печенья с применением арахисовой муки и пониженным содержанием углеводов.
3. Проектное решение пекарни по производству дрожжевых слоеных изделий объемом 0,3 т/сут.
4. Разработка мучных композитных смесей для кексов функционального назначения, в условиях ООО Пищевые технологии г. Саратов.
5. Проектное решение пекарни по производству мучных восточных сладостей объемом 0,1 т/сут.
6. Производство хлебобулочных изделий функционального назначения, в условиях ИП Петрова Е.Н. г. Саратов.
7. Разработка рецептуры и технологии булочки к завтраку с применением тыквенного масла и вторичного сырья переработки винограда.
8. Расширение ассортимента макаронных изделий с использованием муки крупяных культур, в условиях УНПЛ Пищевик г. Саратов.
9. Разработка рецептуры и технологии кексов с применением кунжутной муки.
10. Разработка рецептуры хлеба подового из композитной смеси на основе муки ржи и муки фасоли продовольственной
11. Проектное решение пекарни по производству хлебобулочных изделий из деспергированного зерна объемом 0,3 т/сут.
12. Проектное решение пекарни по производству хлебобулочных изделий на комплексных хлебопекарных смесях 1,5 т/сут.
13. Проектное решение кондитерского цеха по производству крекеров 0,7 т/сут.
14. Проектное решение кондитерского цеха по производству тортов объемом 0,25 т/сут.
15. Проектное решение кондитерского цеха по производству вафель объемом 1,5 т/сут.

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