Примерные темы и форма выполнения выпускных квалификационных работ для обучающихся 4 курса направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология мяса и мясных продуктов» (2024-2025 учебный год),

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Тема выпускной квалификационной работы** | **Предлагаемый руководитель работы (ФИО, должность, ученая степень, ученое звание, место работы)** | **Форма выполнения ВКР (индивидуальная, групповая)** |
|  | Разработка технологии и рецептуры поликомпонентного продукта из мяса птицы | Левина Т.М., доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка рецептуры мясного продукта с антиоксидантными свойствами из растительного сырья | Левина Т.М., доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка рецептуры колбасок для жарки с использованием крупяных наполнителей | Левина Т.М., доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка колбасного завода мощностью 12,4 т изделий в смену | Курако У.М доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Проект цеха мощностью 6 т колбасных изделий и 2,7 т деликатесных изделий в смену | Курако У.М доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка цеха по изготовлению мясных продуктов мощностью 13,3 т изделий в смену | Курако У.М доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка колбасного завода мощностью 9,5 т изделий в смену | Курако У.М доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Проект мясоперерабатывающего цеха мощностью 11,6 т в смену | Курако У.М доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка колбасного завода по производству колбасных изделий и свинокопченостей мощностью 8,6 т в смену | Курако У.М доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка рецептуры и технологии мясных рубленых полуфабрикатов с растительными добавками | Курако У.М доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Усовершенствование рецептуры и технологии мясных полуфабрикатов в тесте с растительными маслами | Курако У.М доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка рецептуры и технологии купат мясных с растительными добавками | Курако У.М доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка рецептуры и технологии производства нового мясного продукта для безглютенового питания | Андреева С.В., доцент, к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка рецептуры и технологии мясорастительного паштета повышенной пищевой ценности | Андреева С.В., доцент, к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Проект колбасного цеха мощностью 12,0 т изделий в смену | Андреева С.В., доцент, к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Проект мясо-жирового корпуса мощностью 28 т мяса на кости в смену | Андреева С.В., доцент, к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Проект мясоперерабатывающего завода мощностью 8,8 т изделий в смену | Андреева С.В., доцент, к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка технологического процесса производства колбасных изделий мощностью 15,2 т изделий в смену | Андреева С.В., доцент, к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Проект колбасного цеха мощностью 6,6 т колбасных изделий, 5,5 т полуфабрикатов, 2,8 т продуктов из свинины. | Андреева С.В., доцент, к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Проект колбасного цеха мощностью 9,9 т изделий в смену | Андреева С.В., доцент, к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка мясного изделия для людей с предрасположенностью к патологии костной ткани | Андреева С.В., доцент, к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка технологии сырокопченой колбасы для специализированного питания с апикомпонентом в условиях УНПК «Пищевик» | Мокрецов И.В., к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка технологии мясорастительных консервов для питания военнослужащих в условиях УНПК «Пищевик» | Мокрецов И.В., к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка технологии производства сырокопченой колбасы с использованием пробиотических микроорганизмов в условиях УНПК «Пищевик» | Мокрецов И.В., к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка технологии цельномышечного мясного изделия функциональной направленности по технологии су-вид | Мокрецов И.В., к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка технологии мясного паштета иммунокорректирующего действия | Мокрецов И.В., к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка технологии вареной колбасы с пищевыми волокнами | Мокрецов И.В., к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка технологии вяленого мясного продукта для фитнес меню | Мокрецов И.В., к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Проект колбасного цеха мощностью 10 тонн в смену | Мокрецов И.В., к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Проект мясоперерабатывающего завода мощностью 13,5 т изделий в смену | Мокрецов И.В., к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |