Примерные темы и форма выполнения выпускных квалификационных работ для обучающихся 5 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 способа обогащения полуфабрикатов микронутриентами | Левина Т.М., доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Производство мясного сырья, обогащенного эссенциальными микроэлементами органического происхождения | Левина Т.М., доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка мясных продуктов для геродиетического питания | Левина Т.М., доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Совершенствование технологии производства паштетов с растительным сырьем | Левина Т.М., доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Технология производства быстрозамороженных мясорастительных рубленых готовых изделий повышенной пищевой ценности | Левина Т.М., доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка маринованных полуфабрикатов из мяса птицы | Левина Т.М., доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка технологии и рецептуры мясного паштета с улучшенным жирнокислотным составом | Левина Т.М., доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка технологии мясных изделий с использованием злаковых культур | Левина Т.М., доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Проект мясоперерабатывающего завода по производству колбас и деликатесных изделий мощностью 13,1 т изделий в смену | Курако У.М доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка колбасного завода мощностью 8,4 т в смену | Курако У.М доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Проект цеха мощностью 9,8 т колбасных изделий и 3,2 т цельномышечных изделий в смену | Курако У.М доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Проект колбасного цеха мощностью 10 т изделий в смену | Андреева С.В., доцент, к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка проекта мясоперерабатывающего завода мощностью 14,0 т изделий в смену. | Андреева С.В., доцент, к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка рецептуры и технологии производства мясорастительного паштета, пониженной калорийности | Андреева С.В., доцент, к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка технологии и рецептуры продукта из коллагенсодержащего сырья, подвергнутого ферментативному гидролизу | Гиро Т.М., профессор, д.т.н. кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка рецептуры и технологии полуфабрикатов для социального питания | Гиро Т.М., профессор, д.т.н. кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка инновационного метода хранения мясного сырья в съедобном покрытии на основе пектина | Гиро Т.М, . профессор, д.т.н. кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка технологии сырокопченой колбасы для специализированного питания с растительным компонентом | Мокрецов И.В., к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка технологии рубленых полуфабрикатов для диетического профилактического питания | Мокрецов И.В., к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка технологии эмульгированного мясного продукта с использованием деминерализованной сыворотки | Мокрецов И.В., к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |