Примерные темы и форма выполнения выпускных квалификационных работ для обучающихся 2 курса направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Биотехнология продуктов животного происхождения» (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 мясных изделий для профилактики железодефицитных состояний | Левина Т.М., доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка функциональных мясных полуфабрикатов с использованием растительного сырья | Левина Т.М., доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка рецептуры и технологии производства адаптированных функциональных продуктов питания с использованием злаковых культур | Левина Т.М., доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Совершенствование рецептуры и технологии изделий из субпродуктов для питания людей с железодефицитной анемией | Курако У.М доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка рецептуры и технологии колбасного изделия, для применения в спортивном питании | Курако У.М доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Усовершенствование рецептуры и технологии вареной колбасы для питания детей с 6 лет | Курако У.М доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка рецептуры и технологии зельца для диетического питания | Курако У.М доцент, к.б.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка рецептуры и технологии мясо-растительных пельменей, пониженной калорийности. | Андреева С.В., доцент, к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка мясо-растительного паштета с порошком свеклы | Андреева С.В., доцент, к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка мясных продуктов с использованием дикорастущих плодов и ягод | Андреева С.В., доцент, к.т.н кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Проектирование рецептуры эмульгированных колбас, обогащенных пищевыми волокнами органического происхождения | Гиро Т.М. профессор, д.т.н. кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Проектирование мясосодержащих полуфабрикатов, обогащенных плодоовощным сырьем | Гиро Т.М. профессор, д.т.н. кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Разработка способа хранения мяса в биокоррегируемом покрытии на основе экзополисахаридов бактериального происхождения | Гиро Т.М. профессор, д.т.н. кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |
|  | Анализ технологических, технических и управленческих решений для актуализации норм естественной убылипри хранении и переработке мяса и мясных продуктов, с применением цифровых технологий | Гиро Т.М. профессор, д.т.н. кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» | индивидуальная |