Темы выпускных квалификационных работ на 2024 год.
(**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**)

№ п/п	Ф.И.О. студента	Наименование темы ВКР	Ф.И.О. преподавателя
1.	Аристова Анастасия Юрьевна	Разработка технологического плана двух производственных линий производительностью 0,5 т/сутки, по выработке: булочки городская – 0,2 т и печенья «Ванильного» - 0,3 т	Березовская Наталья Николаевна
2.	Барашкова Екатерина Александровна	Проект пекарни средней мощности **с** организацией технологического процесса хлебобулочных и кондитерских изделий производительностью 4,8 тонны в сутки.	Красовская Татьяна Васильевна
3.	Веренинова Милена Валерьевна	Исследование технологических линии по производству батонов безопарным способом производства, выходом 4 т и макаронных изделий из муки высшего сорта 0,4 т в сутки пекарни средней мощности	Березовская Наталья Николаевна
4.	Демидова Ксения Сергеевна	Разработка технологического плана двух производственных линий производительностью 5,3 т/сутки, по выработке: батонов столовых – 5 т и печенья «Ленинградского» - 0,3 т	Березовская Наталья Николаевна
5.	Добрецова Екатерина Александровна	Проект пекарни малой мощности **с** организацией технологического процесса булочки молочной – 0,7 т и печенья «Листики» - 0,15 т в сутки.	Белобородова Татьяна Петровна
6.	Каменева Арина Владимировна	Проект цеха по приготовлению замороженных пирогов с конфитюром и пиццы с производительностью 0,8 т в сутки	Березовская Наталья Николаевна
7.	Кононов Андрей Евгеньевич	Производство хлебобулочных плетеных изделий на комплексно-механизированной линии средней мощности с производительностью 6 т и печенья с изюмом производительностью 0,3 т в сутки	Березовская Наталья Николаевна
8.	Кузнецова Татьяна Александровна	Изучение технологии производства и контроль качества булки русской круглой формы, приготовленной на густой опаре на комплексно-механизированной линии средней мощности с производительностью 2,5	Березовская Наталья Николаевна

		т и печенья песочного производительностью 0,3 т	
9.	Курмашова Светлана Андреевна	Проект пекарни малой мощности **с** организацией технологического процесса приготовления рожка «Алтайского» – 0,1т и корзиночки со сгущенным молоком - 0,3 т в сутки.	Красовская Татьяна Васильевна
10.	Маментьева Марина Борисовна	Проект кондитерского цеха малой мощности **с** организацией технологического процесса приготовления заказных тортов массой 2 кг в количестве 10 штук и 60 кг булочки к завтраку	Красовская Татьяна Васильевна
11.	Павлычева Елена Николаевна	Исследование и оценка качества хлеба «Дарницкого» бездрожжевого – 350 кг и кекса «Неженка» - 100 кг пекарни малой мощности.	Белобородова Татьяна Петровна
12.	Павлова Маргарита Евгеньевна	Исследование технологических линии по производству заварных пирожных со сливками, выходом 300 кг и булочек к чаю 50кг в сутки кондитерского цеха малой мощности	Белобородова Татьяна Петровна
13.	Папин Александр Романович	Проект пекарни средней мощности **с** организацией технологического процесса приготовления булочных изделий, приготовленных опарным способом и макаронных изделий из муки высшего сорта производительностью 6,3 тонны в сутки.	Березовская Наталья Николаевна
14.	Петрова Ольга Дмитриевна	Исследование и оценка качества хлеба «Бородинского» бездрожжевого – 400 кг и печенья «Орехового» - 100 кг пекарни малой мощности.	Белобородова Татьяна Петровна
15.	Понкратова Елизавета Юрьевна	Проект пекарни малой мощности **с** организацией технологического процесса приготовления батона «Горчичного», приготовленного на жидкой опаре – 2 т и печенья «Выемного» - 0,2 т в сутки.	Красовская Татьяна Васильевна
16.	Самосудова Екатерина Алексеевна	Производство батонов студенческих на комплексно-механизированной линии средней мощности с производительностью 5 т и коржиков молочных производительностью 0,1 т в сутки	Белобородова Татьяна Петровна

17.	Смирнова Дарья Александровна	Изучение технологии производства и контроль качества батона простого на комплексно-механизированной линии средней мощности с производительностью 5 т и печенья с сыром производительностью 0,3 т	Красовская Татьяна Васильевна
18.	Соколова Екатерина Дмитриевна	Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни средней мощности с производительностью 2,8 т/сутки, по выработке: хлеба формового «Горчичного» – 2,5 т и печенья «Ванильного» - 0,3т	Березовская Наталья Николаевна
19.	Травина Мария Алексеевна	Совершенствование производства батонов «Подмосковных» и круасанов классических с использованием новых технологий в пекарне средней мощности с производительностью 5,8 т/сутки	Березовская Наталья Николаевна
20.	Чуркин Никита Алексеевич	Разработка технологического плана двух производственных линий пекарни малой мощности с производительностью 2,2 т/сутки, по выработке: батона простого – 1,5т и печенья школьного производительностью 0,7 т	Белобородова Татьяна Петровна
21.	Яковлев Павел Юрьевич	Производство хлебобулочных плетеных изделий на комплексно-механизированной линии малой мощности с производительностью 1,5 т и печенья с изюмом производительностью 0,2 т/ сутки	Березовская Наталья Николаевна