

16.12.2020

Аршиков

№ 2486-С

**О назначении научных руководителей  
и утверждении тем выпускных квалификационных работ  
обучающимся 5 курса направления 19.03.02 Продукты питания из  
растительного сырья  
заочной формы обучения**

На основании решения ученого совета химико-технологического факультета от 23 ноября 2020 года протокол №4 п р и к а з ы в а ю :

1. Назначить научных руководителей и утвердить темы выпускных квалификационных работ обучающимся направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

ФИО обучающегося	Научный руководитель ФИО, должность	Тема выпускной квалификационной работы
Берестовая Татьяна Сергеевна	Парфентьева Н.В., доцент	Совершенствование технологии производства и анализ ассортимента и качества различных видов песочного печенья.
Вершинина Екатерина Дмитриевна	Парфентьева Н.В., доцент	Совершенствование технологии приготовления и анализ качества бараночных изделий
Дьяконов Александр Борисович	Рыжков Ю.А., доцент	Применение безопасного способа производства на малых хлебопекарных предприятиях

Егоров Игорь Валерьевич	Парфентьева Н.В., доцент	Технология производства различных видов плиточного шоколада
Житенёва Оксана Николаевна	Рыжков Ю.А., доцент	Анализ технологии производства хлебобулочных изделий на примере хлебопекарни «ИП Помозов Н.А.»
Иванова Нина Александровна	Рыжков Ю.А., доцент	Производство хлебобулочных изделий с применением молочных продуктов
Короткова Светлана Сергеевна	Рыжков Ю.А., доцент консультант Виноградова Е.Г., вед. научн. сотрудник, ФГБНУ «Федеральный научный центр лубяных культур»	Технология производства булки «Городская»
Котов Виктор Николаевич	Рыжков Ю.А., доцент; консультант Бондарчук А.Ф., доцент.	Технология производства батона «К чаю» на примере мини-пекарни «ИП Помозов Н.А.»
Котова Анастасия Андреевна	Рыжков Ю.А., доцент; консультант Бондарчук А.Ф., доцент.	Основные стадии производства булки «Ромашка» на примере мини-пекарни «ИП Помозов Н.А.»
Лангуев Николай Николаевич	Алексеева Л.В., профессор	Технология производства леденцовой карамели с добавлением экстракта вишни
Петрова Ольга Геннадьевна	Рыжков Ю.А., доцент	Исследование биотехнологии получения инвертных сахаров и подсластителей
Солнцева Анастасия Сергеевна	Алексеева Л.В., профессор	Технология производства вафель с введением в тесто порошка морской капусты
Соловьева Кристина Олеговна	Рыжков Ю.А., доцент	Современные технологии производства мармелада
Ульянова Ольга Александровна	Рыжков Ю.А., доцент	Производство хлебобулочных изделий из

		пшеничной муки с применением заквасок
Ширинов Умеджон Хуршедович	Рыжков Ю.А., доцент консультант Виноградова Е.Г., вед. научн. сотрудник, ФГБНУ «Федеральный научный центр лубяных культур»	Технология производства хлеба «Нан» в условиях мини-пекарен
Ярошук Александр Сергеевич	Парфентьева Н.В., доцент	Особенности применения загустителей в рецептуре приготовления апельсиновых спагетти молекулярной кухни

2. Руководителю ООП объявить приказ профессорско-преподавательскому составу и обучающимся, указанным в п.1.

3. Контроль за исполнением приказа возложить на декана факультета Феофанову М.А.

И.о. ректора

Л.Н. Скаковская

*Сергеев: А.А.*