

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»
Институт пищевых производств

РАСПОРЯЖЕНИЕ

«25»июня 2025 г.

№Р-65а

Об утверждении тематик выпускных
квалификационных работ

На основании приказа Министерства образования от 26.06.2015 №366 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам среднего специального образования, программам бакалавриата и программам магистратуры» и на основании решения Ученого совета института пищевых производств от 23.06.2025 № 10 УТВЕРДИТЬ тематику выпускных квалификационных работ по очной и заочной формам обучения по следующим направлениям (специальностям) подготовки (см. приложение 1):

№	Шифр	Направление подготовки, направленность (профиль)
1	19.02.08	Технология мяса и мясных продуктов
2	19.02.12	Технология продуктов питания животного происхождения
3	19.03.02	Продукты питания из растительного сырья, Технология продуктов питания из растительного сырья
4	19.03.03	Продукты питания животного происхождения, Технология продуктов питания животного происхождения
5	35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность, Управление качеством и безопасностью продуктов питания
6	35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность, Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств
7	35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность, Холодильное и технологическое оборудование пищевых производств
8	35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность, Технология хранения и глубокой переработки растительного сырья
9	19.04.02	Продукты питания из растительного сырья, Управление качеством и безопасностью продукции АПК
10	19.04.02	Продукты питания из растительного сырья, Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств
11	19.04.03	Продукты питания животного происхождения, Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения

Директор ИПШ

Чаплыгина И.А.

19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» и 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

1. Проект линии по производству продуктов питания животного происхождения заданной мощности.
2. Проект производства продуктов питания животного происхождения заданной мощности.
3. Технология производства продуктов питания животного происхождения заданной мощности

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Технология хранения и глубокой переработки растительного сырья

1. Производство продуктов питания из растительного сырья заданной производительности.
2. Цех по производству продуктов питания из растительного сырья заданной производительности.
3. Завод по производству продуктов питания из растительного сырья заданной производительности.
4. Цех по переработке растительного сырья заданной производительности

19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения

1. Линия по производству по производству продуктов питания животного происхождения заданной мощности.
2. Проект производства продуктов питания животного происхождения заданной мощности.
3. Разработка технологической линии по производству продуктов питания животного происхождения заданной мощности.
4. Технология производства продуктов питания животного происхождения заданной мощности/

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств, профиль) Холодильное и технологическое оборудование пищевых производств

1. Проект модернизации оборудования для производства продуктов питания животного происхождения.
2. Проект модернизации оборудования для производства производству продуктов питания из растительного сырья.
3. Проект модернизации оборудования для вентиляции и кондиционирования воздуха производственного помещения.
4. Проект модернизации холодильной системы для охлаждения технологических жидкостей.
5. Проект модернизации холодильных машин.
6. Разработка новых видов технологического оборудования предприятий общественного питания и торговли (тепловое, механическое, холодильное).
7. Проект модернизации транспортного оборудования предприятий хранения сельскохозяйственного сырья.

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания

1. Анализ системы управления качеством продукции и разработка предложений по ее совершенствованию на предприятии (организации).
2. Использование математико-статистических методов в системе управления качеством продукции (работ, услуг) на предприятии (организации).
3. Экономические проблемы метрологии и управления качеством продукции (работ, услуг).
4. Анализ технологии производства продуктов питания.
5. Влияние различных факторов на формирование качества отдельных видов продукции.
6. Разработка рецептур и технологии производства продуктов питания.

7. Исследование, идентификация и оценка качества, потребительских свойств и безопасности товаров конкретной группы.
8. Методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров (на примере однородных групп и видов продукции).
9. Ассортимент, экспертиза качества и изучение конкурентоспособности продукции, вырабатываемой на предприятии или реализуемой через торговые организации.
10. Разработка элементов системы ХАССП производства.

19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения

1. Разработка рецептур продуктов с повышенной пищевой ценностью на основе (мясного, рыбного, молочного) сырья.
2. Разработка новых рецептур и технологии продуктов питания животного происхождения на основе (мясного, рыбного, молочного) сырья.
3. Оценка качественных характеристик продукта на основе сырья (мясного, рыбного, молочного) с новыми ингредиентами.

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность Управление качеством и безопасностью продукции АПК

1. Влияние факторов на качество и безопасность пищевой продукции
2. Оценка качества и выявление фальсификаций.
3. Разработка новых технологий и рецептур.
4. Совершенствование существующих технологий производства пищевой продукции из растительного сырья.
5. Управление качеством и безопасностью продукции.
6. Инновационные разработки и исследование рынка.
7. Анализ формирования систем менеджмента качества и безопасности предприятия.
8. Разработка элементов системы безопасности производства пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств

1. Исследование и совершенствование технологии производства и анализ качества продуктов питания из растительного сырья.
2. Повышение пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья.
3. Разработка рецептуры продуктов питания из растительного сырья.
4. Исследование качества сырья и его влияния на готовую продукцию.
5. Разработка новых видов продуктов питания из растительного сырья.
6. Изучение ассортимента, технологии производства и качества продуктов питания из растительного сырья.
7. Исследование и оценка качества изделий функционального назначения с применением добавок растительного происхождения.
8. Исследование технологической линии производства продуктов питания из растительного сырья.