

# РАСПОРЯЖЕНИЕ

Кафедра «Товароведение, технология и экспертиза товаров»

(наименование структурного подразделения)

от 14.01.2025

№ 4

Закрепление тем курсовой работы по дисциплине  
«**Организация, технология и проектирование предприятий отрасли**»  
за студентами группы ПП-113.

	Ф.И.О. студента	Тема курсовой работы	Руководитель работы
1.	Бунина Татьяна Владимировна	Технологическое проектирование батона нарезного из муки пшеничной высшего сорта массой 0,5 кг с выработкой изделий 4,1 т/сутки	Пьяникова Э.А.
2	Давыдова Анастасия Сергеевна	Технологическое проектирование булки минской в пекарне	Пьяникова Э.А.
3	Домарева Анастасия Николаевна	Технологическое проектирование батона нарезного из муки пшеничной первого сорта массой 0,4 кг выпекаемого в тоннельной печи	Пьяникова Э.А.
4	Зиборов Денис Иванович	Технологическое проектирование рожков алтайских из муки пшеничной первого сорта массой 0,2 кг выпекаемых в тоннельной печи	Пьяникова Э.А.
5	Смолин Александр Сергеевич	Технологическое проектирование булки городской пшеничного из муки высшего сорта массой 0,1 кг с выработкой изделий 0,2 т/сутки при 5 часовом рабочем дне.	Пьяникова Э.А.
6	Толмачева Мария Владимировна	Технологическое проектирование хлеба пшеничного из муки высшего сорта массой 0,8 кг с выработкой изделий 3,5 т/сутки	Пьяникова Э.А.
7	Шипилова Екатерина Андреевна	Технологическое проектирование батона подмосковного из муки пшеничной высшего сорта массой 0,4 кг выпекаемого в тоннельной печи	Пьяникова Э.А.

Руководитель курсовой работы: доцент, к.т.н., Пьяникова Э.А.

Состав комиссия: доцент, к.т.н., Пьяникова Э.А. – председатель

доцент, к.х.н., Ковалева А.Е.

доцент, к.т.н., Заикина М.А.

Защита курсовой работы: 16.05.2025 г. в 15.00 часов ауд. Е-306.

Тематика курсовых работ утверждена на заседании кафедры ТТиЭТ от 14.01.2025 протокол № 9.

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ  
(должность руководителя структурного подразделения)

(подпись)

Э.А. Пьяникова  
(инициалы, фамилия)

# РАСПОРЯЖЕНИЕ

Кафедра «Товароведение, технология и экспертиза товаров»

(наименование структурного подразделения)

от 14.01.2025

№ 3

Закрепление тем курсовой работы по дисциплине  
«Технология приготовления пищи» за студентами группы ПП-313

	Ф.И.О. студента	Тема курсовой работы
1.	Арбузов Дмитрий Михайлович	Разработка нормативной документации на фирменное блюдо национальной татарской кухни «Тулма»
2.	Ахмедов Тимур Рамизович	Проектирование и разработка фирменного второго блюда «Маринованные свиные рулетики фаршированные»
3.	Вашкявичене Елена Петровна	Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Солянка сборная на сковородке»
4.	Власов Алексей Сергеевич	Разработка нормативной документации на блюдо русской кухни «Борщ московский»
5.	Воротынцева Тамара Александровна	Проектирование и разработка фирменного блюда «Соус Сальсо с мясным стейком»
6.	Горякина Мария Вадимовна	Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Уха ростовская»
7.	Зазеленская Диана Алексеевна	Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Язык с картофелем в соусе запечённый»
8.	Мананкова Анна Сергеевна	Проектирование и разработка фирменного блюда национальной кухни «Жемайчу»
9.	Переверзев Алексей Игоревич	Разработка нормативной документации на фирменное блюдо французской кухни «côtelette de volaille»
10.	Яковлева Елизавета Михайловна	Проектирование и разработка фирменного блюда «Баранина по богемски»

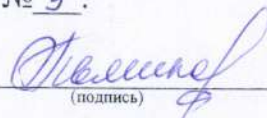
Руководитель курсовой работы: доцент, к.т.н., Пьяникова Э.А.

Состав комиссия: доцент, к.т.н., Пьяникова Э.А. – председатель  
доцент, к.х.н., Ковалева А.Е.  
доцент, к.т.н., Заикина М.А.

Защита курсовой работы: 13.05.2025 г. в 13.00 часов ауд. Е-307.

Тематика курсовых работ утверждена на заседании кафедры ТТиЭТ от 14.01. 2025 г. протокол № 9.

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ  
(должность руководителя структурного подразделения)

  
(подпись)

Э.А. Пьяникова  
(инициалы, фамилия)

# РАСПОРЯЖЕНИЕ

Кафедра «Товароведение, технология и экспертиза товаров»

(наименование структурного подразделения)

от 14.09.2025

№ 2

Закрепление тем курсовой работы по дисциплине  
«Технология приготовления пищи» за студентами группы ПП-318

	Ф.И.О. студента	Тема курсовой работы
1.	Березий Яна Геннадьевна	Разработка нормативной документации на фирменное блюдо национальной Северо-Осетинской кухни «Курица тушенная с орехами и чесноком»
2.	Брезинский Виктор Юрьевич	Проектирование и разработка фирменного блюда в авторской подаче «Рыба, тушенная в томате с овощами»
3	Вранчан Светлана Павловна	Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Зразы донские»
4	Горовая Анна Олеговна	Проектирование и разработка фирменного блюда «Котлеты рыбные с омлетом и сыром»
5.	Дмитрюков Никита Евгеньевич	Разработка нормативной документации на фирменное блюдо Курской области «Богатая каша»
6.	Заикин Александр Александрович	Проектирование и разработка фирменного блюда в авторской подаче «Котлеты из свинины во фритюре по-сарански»
7.	Павлова Анна Евгеньевна	Разработка нормативной документации на национальное татарское блюдо «Лакомка из кур»
8	Павлова Екатерина Евгеньевна	Проектирование и разработка фирменного блюда Курской области «Картофельная друнька»
9	Пашкова Мария Юрьевна	Проектирование и разработка фирменного блюда в авторской подаче «Жаркое из субпродуктов по-ингушки»
10	Савчуков Илья Павлович	Разработка нормативной документации на национальное блюдо «Шартанчики по-чувашски»
11	Трохименко Максим Леонидович	Проектирование и разработка нормативной документации на мятный торт по рецепту Гордона Рамзи в авторской подаче
12	Чуприна Даниил Сергеевич	Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Биф рубленый по-удмуртски»

Руководитель курсовой работы: доцент, к.т.н., Пьяникова Э.А.

Состав комиссия: доцент, к.т.н., Пьяникова Э.А. – председатель

доцент, к.х.н., Ковалева А.Е.

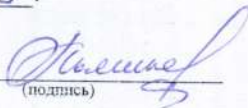
доцент, к.т.н., Заикина М.А.

Защита курсовой работы: 28.05.2025 г. в 15.00 часов ауд. Е-307.

Тематика курсовых работ утверждена на заседании кафедры ТТиЭТ от

14.09. 2025 г. протокол № 9.

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ  
(должность руководителя структурного подразделения)

  
(подпись)

Э.А. Пьяникова  
(инициалы, фамилия)

# РАСПОРЯЖЕНИЕ

Кафедра «Товароведение, технология и экспертиза товаров»

(наименование структурного подразделения)

от 14.01.2025

№ 5

Закрепление тем курсовой работы по дисциплине  
«Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных  
изделий для лечебного и профилактического питания» за студентами  
группы ПП-41м

	Ф.И.О. студента	Тема курсовой работы	Руководитель работы
1	Иванов Сергей Сергеевич	Разработка рецептуры и технологии сдобных изделий обогащенных растительным сырьем для профилактического питания	Заикина М.А.
2	Кизиллов Кирилл Николаевич	Разработка рецептуры и технологии производства дрожжевых хлебобулочных изделий, обогащенных йодсодержащим растительным сырьем	Заикина М.А.
3	Колесник Дмитрий Владимирович	Исследование возможности замены традиционного сырья в рецептуре ватрушки с творогом «Королевской»	Заикина М.А.
4	Кузьмина Анастасия Андреевна	Разработка рецептуры и технологии производства кондитерских изделий, обогащенных фруктово-ягодным сырьем	Заикина М.А.
5	Лукьянченко Екатерина Алексеевна	Исследование возможности использования цитрусовых в технологии мафинов	Заикина М.А.
6	Митрошенко Анастасия Сергеевна	Исследование технологии мармелада, предназначенного для людей страдающих сахарным диабетом	Заикина М.А.
7	Михайлов Егор Сергеевич	Исследование возможности использования муки из семян дыни в технологии мучных кондитерских изделий	Заикина М.А.
8	Папикян Даниил Васильевич	Исследование возможности использования продуктов из семян чиа в получении пшенично-ржаного хлеба	Заикина М.А.

9	Серебренников Даниил Алексеевич	Исследование рецептуры и технологии карамели, предназначенной для людей страдающих бронхолегочными заболеваниями	Заикина М.А.
---	---------------------------------------	---	--------------

Руководитель курсовой работы: доцент, к.т.н., Заикина М.А.

Состав комиссия: председатель - доцент, к.т.н., Заикина М.А.

доцент, к.х.н., Ковалева А.Е.

доцент, к.т.н., Пьяникова Э.А.

Защита курсовых работ состоится 12.05.2025 г в аудитории Е-304.

Тематика курсовых работ утверждена на заседании кафедры ТТиЭТ от  
14.01.2025 г. протокол №9

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ

(должность руководителя структурного подразделения)

  
(подпись)

  
(инициалы, фамилия)

Ознакомлены: доцент, к.т.н., Заикина М.А.

доцент, к.х.н., Ковалева А.Е.

доцент, к.т.н., Пьяникова Э.А.


## РАСПОРЯЖЕНИЕ

Кафедра «Товароведение, технология и экспертиза товаров»  
(наименование структурного подразделения)

От 14.01.2025

№ 8

Закрепление тем курсовой работы по дисциплине «Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции» за студентами группы ПП-21бз

№ п/п	Ф.И.О. студента	Тема курсовой работы
1	Болгова Алина Олеговна	Пробоподготовка пищевых продуктов к анализу: методы и их влияние на результаты исследования качества и безопасности
2	Гонтарь Елена Александровна	Органолептический анализ продовольственного сырья и готовых изделий из растительного сырья, стандартные методы определения цвета, запаха, вкуса и текстуры в различных продуктах
3	Данильченко Даниил Владимирович	Инверсионная вольтамперометрия: методы и применение в анализе качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья
4	Кононова Елена Вячеславовна	Определение влажности и содержания сухих веществ в сырье и готовых изделиях, использование методов рефрактометрии и прибора СЭШ для анализа влажности
5	Михалева Екатерина Сергеевна	Титриметрические методы анализа в пищевом сырье и готовых продуктах, подробное изучение методов кислотно-основного титрования, оксидиметрии и комплексонометрии
6	Мухортикова Анастасия Эдуардовна	Спектрофотометрический анализ витаминов в пищевом сырье и готовых изделиях, определение содержания витаминов А, Е и Д хроматографическим методом.
7	Раздобарина Дарья Владимировна	Атомно-абсорбционный метод определения микроэлементов в пищевых продуктах, применение атомно-абсорбционной спектроскопии для анализа микроэлементов
8	Русакова Алина Витальевна	Методы определения белка и аминокислотного состава в растительных продуктах, использование различных методов для анализа белков и аминокислот.
9	Сергеев Александр Александрович	Оценка физико-химических показателей качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, лабораторные методы анализа, включая определение автолитической активности муки.
10	Скоробогатько Ульяна Сергеевна	Спектральные и оптические методы анализа биологически-активных соединений и тяжелых металлов, использование спектральных методов для анализа биологически-активных соединений и тяжелых металлов в пищевом сырье.
11	Тамбовцева Каролина Андреевна	Люминесцентный анализ пищевых продуктов из растительного сырья: методы и применение в оценке качества и безопасности

Руководитель курсовых работ: доцент, к.б.н. Беляев А.Г.

Состав комиссии: Беляев А.Г. - председатель

доцент, к.э.н. Боев С.Г.

доцент, к.с/х.н. Калужских А.Г.

Защита курсовой работы 16.05.2025 в 15<sup>00</sup> в ауд. а 410

Тематика утверждена на заседании кафедры ТТиЭТ от

14.01.2025г. протокол № 9

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ

Э.А. Пьяникова

## РАСПОРЯЖЕНИЕ

Кафедра «Товароведение, технология и экспертиза товаров»  
(наименование структурного подразделения)

От 14.01.2025

№ 7

Закрепление тем курсовой работы по дисциплине «Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции» за студентами группы ПП-21б

№ п/п	Ф.И.О. студента	Тема курсовой работы
1	Грецова Екатерина Викторовна	Методы исследования качества и безопасности пшенично-ржаного хлеба, в том числе обогащенного функциональными ингредиентами, приборы и оборудование, применяемое для исследования.
2	Дорохина Ксения Андреевна	Методы исследования качества и безопасности пшеничного хлеба, обогащенного плодовоовощными добавками, приборы и оборудование, применяемое для анализа
3	Дроздова Светлана Владимировна	Хроматографические методы исследования, анализ качества и безопасности сырья и продукции хлебопекарного производства
4	Железнякова Юлия Алексеевна	Технико-химический контроль и использование современных методов исследования сырья и готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств
5	Зиновьева Юлия Александровна	Исследование качества и безопасности сырья и готовой продукции макаронных изделий, применение инфракрасной спектроскопии для анализа
6	Петрова Анастасия Михайловна	Люминесцентный анализ и его использование при анализе качества и безопасности сырья и продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства
7	Побединский Юрий Сергеевич	Использование спектрофотометрических методов исследования при анализе качества и безопасности продукции хлебопекарного производства
8	Поликарпов Дмитрий Сергеевич	Применение спектрофотометрии в анализе, методы анализа качества и безопасности продукции хлебопекарного производства
9	Полянская Анна Игоревна	Применение инверсионной вольтамперометрии для анализа качества и безопасности кондитерской продукции
10	Потопахин Владимир Александрович	Микробиологический контроль и методы исследования сырья и готовой продукции кондитерского производства
11	Сергеева Ольга Вадимовна	Применение люминескопии для исследования качества и безопасности пряничных изделий
12	Скоропляс Диана Андреевна	Определение влажности и содержания сухих веществ в сырье и готовых изделиях, использование методов рефрактометрии и прибора СЭШ для анализа влажности
13	Сорокин Владислав Русланович	Спектрофотометрия, методы исследования и показатели качества и безопасности мучных кондитерских изделий, приборы и оборудование, применяемое при анализе
14	Тальшева Елизавета Владимировна	Методы и оборудование пробоподготовки, микроволновая пробоподготовка при анализе сырья, и хлебулочной, кондитерской и макаронной продукции
15	Терских Алёна Константиновна	Оценка физико-химических показателей качества хлебулочных и мучных кондитерских изделий, лабораторные методы анализа

Руководитель курсовых работ: доцент, к.б.н. Беляев А.Г.

Состав комиссии: Беляев А.Г. - председатель

доцент, к.э.н. Боев С.Г.

доцент, к.с/х.н. Калужских А.Г.

Защита курсовой работы 15.05.2025 в 15<sup>00</sup> в ауд. а 410

Тематика утверждена на заседании кафедры ТТиЭТ от

14.01.2025г. протокол № 9

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ

Э.А. Пьяникова

# РАСПОРЯЖЕНИЕ

Кафедра «Товароведение, технология и экспертиза товаров»  
(наименование структурного подразделения)

От 14.01.2025

№ 6

Закрепление тем курсовой работы по дисциплине «Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции» за студентами группы ПЖ-216

№ п/п	Ф.И.О. студента	Тема курсовой работы
1	Беляева Ирина Владимировна	Использование спектрофотометрических методов исследования при анализе качества и безопасности кисломолочной продукции
2	Закиров Данил Радикович	Инверсионная вольтамперометрия и использование электрохимических методов при анализе качества и безопасности молочных продуктов
3	Ильяшенко Анна Владимировна	Рефрактометрический метод при анализе молока и молочной продукции, определение белка, влажности и содержания сухих веществ в сырье и готовых изделиях
4	Костинова Мария Анатольевна	Пробоподготовка пищевых продуктов животного происхождения к анализу: методы и их влияние на результаты исследования качества и безопасности
5	Кочуков Кирилл Викторович	Использование спектрофотометрических методов исследования при анализе качества и безопасности колбасной продукции
6	Кузнецова Валентина Анатольевна	Хроматографические методы исследования качества и безопасности сырья продукции животного происхождения
7	Леневский Захар Викторович	Органолептический анализ продовольственного сырья и готовых изделий из сырья животного происхождения, стандартные методы определения цвета, запаха, вкуса и текстуры в различных продуктах
8	Леонова Валерия Евгеньевна	Исследовании качества и безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения с использованием инфракрасной-спектрометрии
9	Лыков Александр Сергеевич	Определение содержания антибиотиков в молоке и молочных продуктах: методы и их сравнительный анализ, изучение методов выявления остаточных антибиотиков в молочных продуктах и их влияние на безопасность потребления
10	Полуянова Татьяна Петровна	Люминесцентный анализ и его использование при анализе качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения
11	Рожкова Елена Ивановна	Методы исследования мяса и мясных продуктов, исследование вареных колбасных изделий
12	Савчук Яна Сергеевна	Использование метода высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ) для анализа содержания консервантов в мясных продуктах, и их влияние на безопасность
13	Семенihin Дмитрий Алексеевич	Определение содержания антибиотиков в молоке и молочных продуктах: методы и их сравнительный анализ, и влияние на безопасность потребления
14	Смирнов Максим Максимович	Анализ физико-химических показателей качества мясных продуктов: современные методы и их применение, изучение методов определения физико-химических показателей в мясе и мясных продуктах
15	Сушков Даниил Денисович	Использование метода высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ) для анализа содержания консервантов в мясных изделиях и их влияние на безопасность
16	Телегин Михаил Сергеевич	Определение содержания тяжелых металлов в яйцах и яичных продуктах: методы и нормативы, анализ методов определения тяжелых металлов в яйцах и их влияние на безопасность потребления.
17	Ушкалова Ариадна Андреевна	Технохимический контроль и исследование готовой продукции и сырья в молочном производстве
18	Чаплыгина Ольга Романовна	Технохимический контроль и исследование готовой продукции и сырья в мясном производстве
19	Чекряков Дмитрий Александрович	Комплексный анализ содержания гормонов в молочных продуктах: методы и их практическое применение, и их влияние на здоровье человека
20	Шарапов Николай Вячеславович	Использование методов газовой хроматографии для определения содержания и анализа жирных кислот в молочных продуктах и их влияние на качество

Руководитель курсовых работ: доцент, к.б.н. Беляев А.Г. доцент, к.с/х.н. Калужских А.Г.

Состав комиссии: Беляев А.Г. - председатель

доцент, к.э.н. Боев С.Г.

доцент, к.с/х.н. Калужских А.Г.

Защита курсовой работы 30.04.2025 в 15<sup>00</sup> в ауд. а 410

Тематика утверждена на заседании кафедры ТТиЭТ от

14.01.2025г. протокол № 9

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ

Э.А. Пьяникова



## РАСПОРЯЖЕНИЕ

Кафедра «Товароведение, технология и экспертиза товаров»  
(наименование структурного подразделения)

От 14.01.2025

№ 9

Закрепление тем курсовой работы по дисциплине «Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения» для студентов группы ПЖ-116

№ п/п	Ф.И.О. студента	Тема курсовой работы
1	Баламутова Александра Сергеевна	Проект сыродельного цеха мощностью 3 т готового продукта в смену
2	Бочарова Вероника Валерьевна	Проект цеха розлива кисломолочных напитков мощностью 80 т переработки молока в смену.
3	Кролевецкая Анастасия Александровна	Проект цеха производства мясных консервов из говядины 45 туб в смену
4	Гончаров Юрий Романович	Проект цеха по производству вареных колбас и сосисок из мяса свинины мощностью 4,5 т в смену
5	Горбачев Александр Николаевич	Проект цеха сметано-творожного мощностью 10 т готовой продукции в смену.
6	Калинина Елена Сергеевна	Проект цеха производства полуфабрикатов из птицы мощностью 3т в смену
7	Орлов Игорь Николаевич	Проект цеха производства полуфабрикатов мясных крупнокусковых говяжьих (охлажденных, замороженных) мощностью 2т в смену.
8	Плющев Глеб Владиславович	Проект цеха производства полуфабрикатов мясных крупнокусковых свиных (охлажденных, замороженных) мощностью 6,5т в смену.
9	Родионов Валерий Витальевич	Проект цеха по производству вареных колбас и сосисок из мяса говядины мощностью 2,0т в смену
10	Сидоров Ефим Юрьевич	Проект цеха производства мясных консервов из баранины мощностью 25 туб в смену
11	Старкова Арина Валерьевна	Проект цеха производства замороженныхпельменей из свинины мощностью 1000 кг в смену.
12	Степанова Анна Сергеевна	Проект цеха сырково-творожных изделий мощностью 3т готовой продукции в смену
13	Трофимов Иван Алексеевич	Проект цеха производства мясных консервов из птицы 30 туб в смену
14	Щербаков Вячеслав Сергеевич	Проект цеха производства мясных консервов из свинины, 45 туб в смену
15	Щукина Дарья Андреевна	Проект маслоцеха мощностью 75 т переработки молока в смену
16	Юдина Мария Николаевна	Проект цеха по производству вареных колбас и сосисок из мяса птицы мощностью 2,4т в смену

Руководитель курсовых работ: доцент, к.э.н. Боев С.Г.

Состав комиссии: Боев С.Г. - председатель

доцент, к.с-х.н. Калужских А.Г.

доцент, к.б.н. Беляев А.Г.

Защита курсовой работы 09.04. 2025 в 13<sup>20</sup> в ауд. а - 410

Тематика утверждена на заседании кафедры ТТ и ЭТ от 14.01.25 протокол № 9

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ

Э.А. Пьяникова

Секретарь

М.А. Заикина