

Утверждено

на Ученом совете биолого-  
технологического факультета

« 26 » октября 2021 г. № 2

Декан К.В. Жучаев



**Перечень тем выпускных квалификационных работ,  
предлагаемых обучающимся в бакалавриате**

**Направление подготовки 06.03.01 Биология  
(профиль Экология и охотоведение)**

1. Биологические особенности вида.....в.....районе.
2. Взаимосвязь поведения и показателей....у вида.....
3. Характеристика поведения вида.....в условиях.....
4. Способы увеличения ресурсов.....вида в угодьях.....
5. Генетическая структура популяции....по локусам....
6. Оценка экологической нагрузки предприятия (на водную среду, почву и проч.)
7. Использование.....для биологического мониторинга окружающей природной среды.

**Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль Технология мяса и мясных продуктов)**

1. Проект колбасно-кулинарного завода мощностью (3; 3,5; 4; 5; 7; 9; 10) т/смену, НСО.
2. Проект консервного завода мощностью (8; 11; 12; 16; 18; 22; 25; 28; 30; 40) туб/смену, НСО.
3. Проект мини-убойного цеха мощность (2;3; 4; 5; 6; 8) т/смену с отделением переработки (шкур,жирового и кишечного сырья, субпродуктов), НСО.
4. Проект МЖК мощностью (20; 23; 25; 30; 35) т/смену, НСО.
5. Проект цеха по производству мясных полуфабрикатов мощностью (1; 1,2; 1,5; 1,8; 2) т/смену, НСО.
6. Проект колбасного мини-цеха мощностью (0,5; 0,8; 1; 1,5; 1,8) т/смену, НСО.
7. Проект мини-цеха переработки крови убойных животных, НСО.
8. Реконструкция предприятия ООО «\_\_\_\_\_», НСО.

9. Проект цеха производства кожевенных полуфабрикатов Вет-Блю мощностью (0,3; 0,35; 0,4; 0,5; 0,58) млн.дм<sup>2</sup> в год, НСО.
10. Проект мини-цеха по производству мясных полуфабрикатов из мяса птицы мощностью (0,5; 0,7; 1) т/смену, НСО.
11. Проект колбасного мини-цеха мощностью (1,5; 1,7; 2; 2,5) т/смену, НСО.
12. Исследование влияния методов посола на качественные показатели мяса (конины, баранины) для производства национальных изделий.
13. Исследование влияния методов копчения на качественные показатели мяса.
14. Разработка рецептуры колбасок для жарки с использованием крупяных наполнителей.
15. Совершенствование технологии производства колбасных изделий с использованием (БЖЭ, БАВ, БАД, белковой массы).
16. Исследования влияния копчения на физико-химические показатели мяса и мясопродуктов.
17. Исследование влияния термической обработки на микрофлору мясных и мясорастительных консервов.
18. Роль процесса сушки в технологии мясных продуктов на примере мясоперерабатывающего предприятия «\_\_\_\_\_», НСО.
19. Морфологические и химические особенности жировой ткани свинины отечественного и импортного производства.
20. Исследование влияния холодильной обработки на качественные показатели и безопасность мясного сырья (на примере м/комбината, НСО).
21. Обоснование и оценка альтернативных вариантов использования субпродуктов 2 категории в мясном цехе, НСО.
22. Организация технологического процесса по переработке птицы, НСО.

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология и организация ресторанного дела)**

1. Проект ресторана (клубный ресторан, спорт-ресторан, ресторан - ночной клуб) на 90 посадочных мест.
2. Проект ресторана "Стейк хаус" на 110 посадочных мест, г. Новосибирск.

3. Проект ресторана «Семейный очаг» на 120 посадочных мест с организацией детского отдыха.
4. Проект ресторана молекулярной кухни на 70 посадочных мест.
5. Проект кафе быстрого питания в формате фри-фло на 100 посадочных мест, г.Новосибирск.
6. Проект кафе-кондитерской с собственным кондитерским цехом, Новосибирская обл.
7. Проект диджей-кафе на 75 посадочных мест с баром на 10 мест, г. Новосибирск.
8. Проект кафе на 60 посадочных мест с летней площадкой на 30 мест, г.Тогучин.
9. Проект столовой на 50 посадочных мест с передвижной полевой кухней на 18 мест, Новосибирская обл.
10. Проект арт-кафе на 75 посадочных мест в г. Новосибирске.
11. Проект пиццерии на 90 посадочных мест, г. Новосибирск.
12. Проект кафе-витрины на 75 (50, 30 и 25) посадочных мест.
13. Проект кафе (кухня по выбору) на 80 посадочных мест с обслуживанием официантами.
14. Проект детского кафе на 50 (40, 30 и 25) посадочных мест.
15. Проект шашлычной на 30 посадочных мест.
16. Проект закусочной на 35 посадочных мест.
17. Проект столовой при производственном предприятии на 300 посадочных мест.
18. Проект столовой при банке на 60 посадочных мест.
19. Проект столовой при ВУЗе на 130 посадочных мест.
20. Проект столовой при колледже на 50 посадочных мест.
21. Проект столовой при доме отдыха на 200 посадочных мест.
22. Проект общедоступной столовой на 100 посадочных мест.
23. Проект кафе с самообслуживанием на 120 посадочных мест.
24. Проект детского кафе с игротеккой, на 40 посадочных мест.
25. Проект кафе с обслуживанием официантами на 50 посадочных мест.
26. Проект «Блинной» на 60 посадочных мест.
27. Проект «Пельменной» на 120 посадочных мест.
28. Проект ресторана при вокзале на 50 посадочных мест.
29. Проект ресторана при гостинице на 70 посадочных мест.



30. Проект ресторана быстрого питания в аэропорту на 90 посадочных мест.
31. Проект кафе (русской, итальянской, японской кухни и т.д.) на 45-90 посадочных мест с обслуживанием официантами.
32. Проект фитнес-кафе на 55 посадочных мест.
33. Проект суши-бара на 40 посадочных мест.
34. Проект кафе-мороженого на 45 посадочных мест.
35. Проект столовой на автотрассе Новосибирск-Тюмень
36. Реконструкция кафе «Минутка» на 50 посадочных мест в с.\_\_\_\_, Алтайского края.
37. Обоснование режимов тепловой обработки и исследование влияния высоких температур на качественные показатели пищевых продуктов.
38. Теоретические и практические аспекты влияния низких температур на качественные показатели грибов для производства горячих блюд.
39. Разработка технологии соуса эмульсионного типа функционального назначения.
40. Разработка технологии молочного десерта с использованием фитодобавок.
41. Разработка рецептуры замороженного десерта для функционального питания.
42. Разработка рецептур комбинированных напитков.
43. Разработка рецептуры молочного десерта.
44. Исследование влияния методов тепловой обработки на пищевую ценность кулинарной продукции из рыбы, мяса.
45. Разработка рецептур блюд для молекулярной кухни.

**Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль Технология производства и переработки продукции животноводства)**

1. Оценка технологии ..... на соответствие требованиям благополучия животных.....
2. Совершенствование технологии выращивания молодняка в .....
3. Влияние сезона года на качество молока-сырья в .....
4. Производство и переработка молока в сельскохозяйственном кооперативе .....

5. Совершенствование технологии заготовки и использование сенажа в рационах коров на примере .....
6. Производство и переработка мяса в .....

**Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния (профили Непродуктивное животноводство; Технология производства продукции животноводства)**

**Профиль Непродуктивное животноводство**

1. Опыт применения оперантного метода дрессировки собак по курсу послушания.
2. Опыт подготовки и испытания охотничьих качеств западносибирских лаек.
3. Анализ племенного разведения собак породы .....
4. Зоотехническая характеристика конского состава .....
5. Кинологический анализ развития ..... собаководства в ....
6. Особенности роста и развития молодняка .....
7. Опыт сохранения и совершенствования ценного генофонда .....
8. Разработка алгоритма построения взаимоотношений с собаками с поведенческими проблемами...

**Профиль Технология производства продукции животноводства**

1. Оценка технологии ..... на соответствие требованиям благополучия животных.....
2. Совершенствование технологии выращивания молодняка в .....
3. Влияние сезона года на качество молока-сырья в .....
4. Производство и переработка молока в сельскохозяйственном кооперативе .....
5. Совершенствование технологии заготовки и использование сенажа в рационах коров на примере .....
6. Производство и переработка мяса в .....
7. Продуктивные и биологические особенности крупного рогатого в ООО.....
8. Влияние быков производителей на легкость отелов дочерей.
9. Использование молекулярно-генетических маркеров при скрещивании свиней.....