ηqddqγeϒ bƑ dəqƑƍbϒɜə d ɕɔɑbɔγ Jqddϒqγè

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)**
**(ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ))**

Мега-факультет Технологии пищевых продуктов и технологического менеджмента
Кафедра: Технологии продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий

Направление подготовки 19.04.02. « Продукты питания из растительного сырья»
Магистерская образовательная программа «Комплексная подготовка кадров для пищевой и перерабатывающей промышленности»

# ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
# «Разработка рецептур и технологии пищевого эмульсионного продукта на основе топинамбура»

Обучающийся_____ Карпов Андрей Олегович
Руководитель выпускной квалификационной работы_____д.т.н. профессор Славянский Анатолий Анатольевич
Консультант по продовольственной безопасности_____д.т.н. профессор Артамонова Марина Петровна
Руководитель ОП_____д.т.н. профессор Восканян Ольга Станиславовна

**Рекомендовать к защите**
Заведующий кафедрой
д.т.н., профессор

_____(Славянский А.А.)
«___» _____2018 г.
протокол заседания кафедры от
«___»_____2018 г. № _____

Москва 2019 г.

ηqddqγeϒ bƑ dəqƑƍbϒɜə d ɕɔɑbɔγ Jqddϒqγè