

А

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО  
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»  
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

Кафедра «Технологии пищевых производств»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
Профиль Технология и организация ресторанного сервиса

## Выпускная квалификационная работа

**«РАЗРАБОТКА СПОСОБА ОЦЕНКИ АНТИОКСИДАНТНОЙ СВОЙСТВ  
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В МОДЕЛЬНЫХ СИСТЕМАХ»**

Обучающийся

Ирназарова Г.Х

Руководитель выпускной  
квалификационной работы

к.т.н., доцент Пономарев Е.Е

**Рекомендовать к защите**

**и.о. заведующего кафедрой**

**к.б.н. Пономарева Л.Ф. \_\_\_\_\_**

**«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г. №\_\_**

Мелеуз 2020