ŋqdqɐeɎ bɆ dedɆbɎɜə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqddɏqɐè

1. Тема ВКР: «Разработка рецептуры желейных десертов лечебно-профилактического назначения и исследование их качества»
2. Ф.И.О. студента Масленников Павел Александрович
3. Курс 4
4. Институт «Технологический менеджмент»
5. Наименование выпускающей кафедры «Технология и организация общественного питания»
6. Форма обучения: заочная
7. Направление подготовки/специальность: 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»
8. Уровень подготовки - бакалавр
9. Год окончания обучения - 2017
10. Календарный год защиты ВКР – 2017
11. Оценка по результатам защиты ВКР – хорошо
12. Процент оригинального текста ВКР – 63,03%
13. Объем ВКР – 62 стр.
14. Руководитель ВКР Щербакова И.Г.

ŋqdqɐeɎ bɆ dedɆbɎɜə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqddɏqɐè