ŋqdqɏeɎ bɆ dədɆbɎзə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqddɏqɏè

**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 производства соусов на основе кукурузного масла»

Обучающаяся_________________________________________ Карпова Наталия Николаевна

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.

ŋqdqɏeɎ bɆ dədɆbɎзə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqddɏqɏè