

Тематика курсовых работ по дисциплине  
**«Оборудование производства продовольственных продуктов»**  
Специальность ОП 6В07201  
**«Технология продовольственных продуктов»**

1. Оборудование пищевой промышленности: виды и особенности обслуживания
2. Технологическая линия для производства и помола муки
3. Технологическая линия производства мясных полуфабрикатов
4. Технологическая линия производства карамели
5. Технологическая линия производства пива
6. Технологическая линия производства газированных безалкогольных напитков
7. Оборудование для смешивания пищевых сред
8. Оборудование для очистки растительного и животного сырья от наружного покрова
9. Технологическая линия производства хлебопекарных дрожжей
10. Основные требования к технологическим процессам и оборудованию линий
11. Технологическая линия производства помадных конфет
12. Технологическая линия производства настоек, наливок и ликеров
13. Оборудование для формирования пищевых сред
14. Оборудование для разделения жидкообразных неоднородных пищевых сред
15. Оборудование для сортирования и обогащения сыпучих продуктов измельчения пищевых сред.
16. Классификация технологического оборудования и его основные параметры.
17. Технологическая линия производства растительного масла из семян подсолнечника.
18. Технологическая линия производства томатного сока.
19. Технологическая линия производства кефира.
20. Технологическая линия производства картофельного крахмала.
21. Технологическая линия производства молока и молочных продуктов.
22. Технологическая линия первичной переработки птицы.
23. Технологическая линия производства варено-сушеных круп.
24. Технологическая линия производства вареных колбас.
25. Технологическая линия производства мясных и рыбных консервов.
26. Технологические линии производства кукурузных и овсяных хлопьев.
27. Технологические линии производства сушеного картофеля и овощей.
28. Технологическая линия производства жареного и растворимого кофе.
29. Технологическая линия производства сливочного масла.
30. Технологическая линия производства творога и сыра.
31. Технологическая линия производства мороженого.
32. Обеспечение процесса мойки сельскохозяйственного сырья и тары.
33. Машины для мойки зерна, плодов и овощей.

34. Машины для мойки туш животных. Машины для мойки тары.
35. Оборудование для инспекции пищевого растительного сырья.
36. Калибровочные машины. Машины для сортирования пищевого сырья.
37. Маслоизготовители и маслообразователи. Прессы.
38. Процесс смешивания пищевых сред.
39. Месильные машины для высоковязких пищевых сред.
40. Обеспечение процесса формования пищевых сред.
41. Машины для формования штампованием, отсадкой и прессованием.
42. Обеспечение процесса дозирования пищевой продукции.
43. Оборудование для дозирования пищевых продуктов и изделий.

Зав. кафедрой товароведения  
и сертификации, д.п.н., профессор



Есенбаева Г.А.