

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

**ВІДДІЛЕННЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА СФЕРИ
ОБСЛУГОВУВАННЯ**

НАКАЗ

«29» листопада 2025 р.

м. Харків

№ 213-0

**Про закріплення тем
кваліфікаційних робіт**

На виконання графіка освітнього процесу на 2025-2026 н. р., на підставі Положення про кваліфікаційну роботу у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

НАКАЗУЮ:

1. Закріпити за здобувачами першого (бакалаврського) рівня освіти обрану ними тематику кваліфікаційних робіт, відповідно до освітньо-професійної програми здобуття освіти :

1.1. Галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології, освітньо-професійна програма Ресторанні технології, академічна група ТХБ-22:

№ п/п	ПІБ студента	Науковий керівник	Тема
1.	Буднік Даніель Олегович	Карпенко Л. К., к.т.н., доц.	Формування якості рибних січених виробів дієтичного спрямування за рахунок нетрадиційної сировини
2.	Васильєв В'ячеслав Анатолійович	Аштаєв О. С.	Оптимізація технологічного процесу виробництва сиров'ялених ковбас з використанням стартових культур для підвищення безпечності та скорочення термінів дозрівання
3.	Васильєв Максим Анатолійович	Седих К. В., к. т. н.	Вплив додавання екстракту куркуми на органолептичні та антиоксидантні властивості майонезних соусів

№ п/п	ПІБ студента	Науковий керівник	Тема
4.	Волков Андрій Михайлович	Ашгаєв О. С.	Розроблення технології приготування напівфабрикатів з фаршу птиці з використанням овочевих порошків.
5.	Грищенко Антон Олександрович	Карпенко Л. К., к.т.н., доц	Поліпшення споживчих властивостей м'ясних січених виробів з використанням мікроводорості спіруліни
6.	Гурський Гліб Михайлович	Ашгаєв О. С.	Вдосконалення технології виробництва фруктових соусів для дитячого харчування за рахунок використання нових видів сировини та термостабілізуючих компонентів
7.	Дудка Артур Олександрович	Седих К. В., к. т. н.	Покращення споживних характеристик солодких жельованих страв шляхом використання пектиновмісної сировини
8.	Журавльов Олександр Львович	Ашгаєв О. С.	Інноваційні напрямки виробництва кондитерських виробів на основі борошняних сумішей та рекомендації до виробництва нового продукту
9.	Іщенко Владислав Сергійович	Ашгаєва Н. Л.	Розширення асортименту вершкового масла за рахунок додавання екстракту хлорели.
10.	Іщенко Костянтин Сергійович	Ашгаєва Н. Л.	Обґрунтування технології згущення молочної сироватки для отримання концентрованого продукту
11.	Казанський Владислав Володимирович	Ашгаєв О. С.	Удосконалення технології виробництва йогурту функціонального призначення з використанням пробіотичних культур

№ п/п	ПІБ студента	Науковий керівник	Тема
12.	Клепачов Сергій Олександрович	Ашатов О. С.	Інноваційні технології виробництва харчових продуктів продовженого терміну зберігання з додаванням антиоксидантної сировини та їх впровадження на спеціалізованих лініях
13.	Кулік Марія Сергіївна	Сєдих К. В., к. т. н.	Розроблення технології отримання кондитерського напівфабрикату – крему з вмістом білково-жирової маси на основі насіння соняшника
14.	Маркечко Нікіта Вікторович	Карпенко Л. К., к.т.н., доц	Вплив додавання олії з насіння коноплі на якісні показники рибних котлет.
15.	Матвієнко Денис Андрійович	Сєдих К. В., к. т. н.	Удосконалення рецептурного складу і технологічного процесу виробництва харчового продукту та проект технологічної лінії з його виробництва
16.	Мельник Богдан Миколайович	Сєдих К. В., к. т. н.	Удосконалення технології бісквітних напівфабрикатів за рахунок використання амарантового борошна
17.	Меренков Владислав Андрійович	Ашгаєва Н. Л.	Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням борошна пшениці ваксі
18.	Михайленко Олександр Олексійович	Сєдих К. В., к. т. н.	Розробка рецептури та технології виробництва білково-вітамінних напоїв функціонального призначення на основі рослинної сировини (соевого молока, мигдалю).
19.	Михайленко Сергій Олексійович	Карпенко Л. К., к.т.н., доц	Розширення асортименту макаронних виробів за рахунок використання борошна з льону та шротів насіння гарбуза
20.	Мігаль Вікторія Петрівна	Ашгаєва Н. Л.	Розширення асортименту мафінів для здорового

№ п/п	ІМ'Я студента	Науковий керівник	Тема
			харчування за рахунок додавання борошна із соняшника
21.	Надточій Максим Олександрович	Карпенко Л. К., к.т.н., доц	Розробка проекту технології фірмової гарячої страви з м'яса качки для впровадження в закладах ресторанного господарства
22.	Погорелов Євген Анатолійович	Аштаєва Н. Л.	Дослідження впливу інуліну та пребіотичних волокон на якість та термін зберігання кисломолочних продуктів.
23.	Проніна Олександра Ігорівна	Сєдих К. В., к. т. н.	Розробка технології виробництва нового харчового продукту з використанням принципів НАССР при його виробництві
24.	Сміхнов Павло Володимирович	Аштаєва Н. Л.	Розробка проекту технології борошняних кондитерських виробів для людейпохилого віку на основі нетрадиційної рослинної сировини.
25.	Тарасов Іван Ігорович	Карпенко Л. К., к.т.н., доц	Удосконалення технології виробництва паштету з курячої печінки на основі овочево-фруктової сировини
26.	Ткаченко Богдан Олександрович	Карпенко Л. К., к.т.н., доц	Формування якості м'ясних ковбасок гриль спеціального спрямування за рахунок використання борошна виноградної кісточка
27.	Челюскін Олександр Олександрович	Сєдих К. В., к. т. н.	Шляхи розширення асортименту овочевих страв геродієтичного призначення за рахунок шротів і олій нетрадиційної сировини.
28.	Чехунова Поліна Андріївна	Аштаєва Н. Л.	Розробка технології виробництва безглютенового хліба, з використанням

№ п/п	ПІБ студента	Науковий керівник	Тема
			борошна з бобових культур
29.	Шнейдерович Юрій Володимирович	Ашгаєва Н. Л.	Обґрунтування технології виробництва паштету із рибної сировини з додаванням насіння льону.
30.	Яковенко Вадим Федорович	Ашгаєв О. С.	Удосконалення рецептури цукрового печива за рахунок часткової заміни цукру на стевію та еритритол

1.2. Галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології, освітньо-професійна програма Ресторанні технології, академічна група ЗТХБ-22:

№ п/п	ПІБ студента	Науковий керівник	Тема
1.	Вовк Еліна Володимирівна	Гібкін К. Р.	Розробка технології отримання кисломолочного сиру з підвищеним вмістом вітамінів за рахунок додавання пюре з ягід годжі
2.	Костенко Анна Володимирівна	Гібкін К. Р.	Удосконалення технології виробництва харчового продукту та проект технологічної лінії з його виробництва
3.	Смірнова Людмила Анатоліївна	Гібкін К. Р.	Сучасні технології хлібобулочних виробів з використанням нетрадиційної сировини після гідротермічної обробки та рекомендації до виробництва у профільному цеху

1.2. Галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа, академічна група ГРБ-22:

№ п/п	ПІБ студента	Науковий керівник	Тема
1.	Алістров Микола Юрійович	Бережна Ю.Г., к.е.н, доц.	Удосконалення організації обслуговування у закладах готельного бізнесу

№ п/п	ПІБ студента	Науковий керівник	Тема
2.	Вакуленко Анастасія Миколаївна	Бережна Ю.Г., к.е.н, доц.	Використання цифрових технологій в управлінні закладами готельно-ресторанного бізнесу
3.	Варака Володимир Олександрович	Болотова Т.М. к.е.н, доц.	Розробка проєкту створення нового товару (послуги) у готельному бізнесі
4.	Дімова Ольга Володимирівна	Бережна Ю.Г., к.е.н, доц.	Удосконалення процесу обслуговування споживачів у сфері готельного бізнесу
5.	Дука Денис Владиславович	Болотова Т.М. к.е.н, доц.	Удосконалення системи набору та відбору персоналу в готельно-ресторанному бізнесі
6.	Костіна Анастасія Сергіївна	Болотова Т.М. к.е.н, доц.	Розробка рекомендацій з удосконалення рекламної політики готелю
7.	Мартишов Максим Андрійович	Болотова Т.М. к.е.н, доц.	Розробка стратегії управління закладом готельно-ресторанного господарства
8.	Медведєв Дмитро Сергійович	Бережна Ю.Г., к.е.н, доц.	Удосконалення процесу обслуговування споживачів у сфері ресторанного бізнесу
9.	Набока Ксенія Ігорівна	Болотова Т.М. к.е.н, доц.	Мотивація персоналу як чинник підвищення ефективності діяльності готельного підприємства
10.	Сова Ганна Олександрівна	Бережна Ю.Г., к.е.н, доц.	Організація закладу готельно-ресторанного бізнесу для сімейного відпочинку
11.	Тільнов Нікіта Анатолійович	Болотова Т.М. к.е.н, доц.	Формування корпоративної культури персоналу у сфері гостинності
12.	Токар Микола Анатолійович	Бережна Ю.Г., к.е.н, доц.	Управління організаційною культурою та якістю обслуговування клієнтів у закладах готельно-ресторанного бізнесу
13.	Турковський Данило Віталійович	Бережна Ю.Г., к.е.н, доц.	Удосконалення методів управління закладом готельного господарства
14.	Шуба Анастасія Дмитрівна	Болотова Т.М. к.е.н, доц.	Організація послуг харчування відвідувачів у

№ п/п	ПІБ студента	Науковий керівник	Тема
			закладах ресторанного господарства
15.	Якубовський Олександр Сергійович	Бережна Ю.Г., к.е.н, доц.	Удосконалення виробничої програми ресторану відповідно до сучасних вимог індустрії гостинності

2. Відповідальність за дотриманням здобувачами освіти календарного графіку підготовки кваліфікаційних робіт покласти на наукових керівників.

3. Контроль за виконанням наказу покласти на голову циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму Сєдиха К. В. та гарантів освітньо-професійних програм Аштаєву Н. Л., Бережну Ю. Г..

4. Загальний контроль за виконанням наказу покласти на заступницю директора з навчально-методичної роботи Золотухіну О. О.

В. о. директора



Капіталіна ГУРОВА