

Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

ВИТЯГ З ПРОТОКОЛУ № 1

засідання циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи

29.08.2024 р.

м. Харків

Голова: Седих К. В.

Секретар: Аштаєва Н. Л.

Всього членів циклової комісії: 22

Присутні: 22

Відсутні: немає

Порядок денний

8. Про затвердження тематики курсових робіт.

Доповідач: Седих К. В.

3. Слухали:

Голову циклової комісії Седих Костянтина В'ячеславовича про затвердження тематики курсових робіт в осінньому семестрі 2024/2025 н. р.

Костянтин В'ячеславович доповів, що відповідно до затверджених навчальних планів в осінньому семестрі 2024/2025 н. р. передбачено виконання курсових робіт з наступних обов'язкових освітніх компонентів, закріплених за цикловою комісією:

Освітній компонент	Освітньо-професійна програма
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр	
Дизайн та технології надання туристичних послуг	Туристичне обслуговування
Дизайн і технології сервісних процесів у закладах ресторанного господарства	Ресторанне обслуговування
Технологія виробництва харчової продукції	Виробництво харчової продукції
Ступінь вищої освіти бакалавр	
Ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа

Керівниками курсових робіт розроблено рекомендовану тематику курсових робіт, яку погоджено із гарантами відповідних освітньо-професійних програм. Представлена тематика курсових робіт відповідає змісту вказаних освітніх компонентів, тому може використовуватись в освітньому процесі.

На голосування було винесено пропозицію про затвердження поданої рекомендованої тематики курсових робіт.

Ухвалили:

1. Затвердити рекомендовану тематику курсових робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра з обов'язкових освітніх компонентів «Дизайн та технології надання туристичних послуг» освітньо-професійної програми «Туристичне обслуговування» (додаток 1). «Дизайн і технології сервісних процесів у закладах ресторанного господарства» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» (додаток 2). «Технологія виробництва харчової продукції» освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» (додаток 3).

2. Затвердити рекомендовану тематику курсових робіт для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр з обов'язкового освітнього компоненту «Ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» (додаток 4).

3. Контроль за виконанням ухвали покласти на голову циклової комісії К. В. Сєдих.

Голова циклової комісії



Костянтин СЄДИХ

Секретар

Наталія АШТАЄВА

Додаток 3
до ухвали циклової комісії харчових
технологій та готельно-ресторанної справи.
від 29.08.2024 р. (протокол № 1, п. 8)

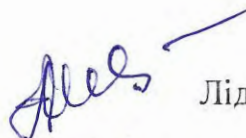
**Рекомендована тематика курсових робіт
з освітнього компоненту «Технологія виробництва харчової продукції»
освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції»
освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр**

1. Розробка технології і рецептури сучасної холодної страви
2. Розробка технології і рецептури сучасної холодної закуски
3. Розробка технології і рецептури сучасної гарячої закуски
4. Розробка технології і рецептури сучасних фуршетних страв
5. Розробка технології і рецептури галантину з використанням нетрадиційної сировини
6. Розробка рецептури та технології приготування соусів для салатів – «dressing»
7. Розробка рецептури та технології приготування гарячого фірмового соусу
8. Розробка рецептури та технології приготування холодного фірмового соусу (гарячих)
9. Удосконалення технології і рецептури майонезу
10. Розробка рецептури та технології приготування солодкого фірмового соусу
11. Розробка технології і рецептури сучасного супу-крему з використанням нетрадиційної сировини
12. Розробка технології і рецептури заправного супу з використанням нетрадиційної сировини
13. Розробка технології і рецептури холодного супу з використанням нетрадиційної сировини
14. Підвищення харчової цінності заправних супів з використанням нетрадиційної сировини
15. Розробка технології і рецептури страви з фаршированих овочів
16. Розробка технології і рецептури страви з запечених овочів (гратен)
17. Розширення асортименту страв з овочів підвищеної біологічної цінності.
18. Розробка технології і рецептури фірмової страви з круп
19. Розробка технології і рецептури фірмової страви з бобових
20. Розробка технології і рецептури гарячих закусок з гідробіонтів
21. Удосконалення технології страви з риби з метою підвищення їх харчової цінності
22. Розробка фірмової страви з риби з використанням нетрадиційної сировини

23. Розробка технології і рецептури страви з фаршированої риби з використанням нетрадиційної сировини
24. Розробка фірмової страви з запеченої риби з використанням нетрадиційної сировини
25. Розробка фірмової страви з тушкованої риби з використанням нетрадиційної сировини
26. Розробка рецептури та технології приготування фірмової страви з рибної січеної маси з використанням нетрадиційної сировини.
27. Розробка технології і рецептури фірмової страви з м'яса ягня
28. Розробка технології і рецептури фірмової страви з м'яса ягня фаршированого нетрадиційною сировиною
29. Розробка технології і рецептури фірмової страви з телятини
30. Розробка технології і рецептури фірмової страви з яловичини
31. Удосконалення технології страв з м'яса свинини з використанням нетрадиційної сировини
32. Розробка технології і рецептури фірмової страви з м'яса баранини
33. Розробка технології і рецептури фірмової страви з козлятини
34. Розробка технології і рецептури фірмової страви з перепелів
35. Розробка технології і рецептури фірмової страви з м'яса нутрії
36. Розробка технології і рецептури фірмової страви з субпродуктів
37. Сучасні технології м'ясних кулінарних виробів з використанням біологічно активних добавок
38. Розробка технології приготування котлетної маси і виробів з неї із зародками пшениці
39. Розробка технології і рецептури страви з котлетної маси з використанням нетрадиційної сировини
40. Розробка технології і рецептури страв з січеної маси лікувально-профілактичного призначення
41. Розробка технології і рецептури комбінованої січеної маси
42. Розробка технології приготування фаршированої страви з птиці з використанням нетрадиційної сировини
43. Розробка рецептури та технології страви з запеченої птиці
44. Розробка рецептури та технології страви з тушкованої птиці
45. Розробка рецептури та технології фірмової страви з філе птиці
46. Розробка технології і рецептури холодних солодких страв з використанням свіжого сиру
47. Розробка технології солодких страв з пінною структурою з використанням нетрадиційних піноутворювачів

48. Розробка технології і рецептури солодких страв з пінною структурою, збагачених вітамінами
49. Розробка технології і рецептури жельованих солодких страв з використанням нетрадиційної сировини
50. Розробка технології і рецептури солодких страв з використанням нетрадиційної сировини
51. Розробка технології і рецептури страв з сиру з використанням квіткового пилку
52. Технології стародавніх українських солодких страв, рекомендації з їхнього використання в сучасних умовах
53. Розробка технології і рецептури сучасної солодкої страви
54. Використання пектиновмісної сировини у виробництві солодких страв
55. Розробка технології приготування страв зниженої калорійності з використанням нетрадиційної сировини
56. Розробка технології і рецептури виробів з використанням висівок у лікувально-профілактичному харчуванні
57. Розробка технології і рецептури сучасних страв з використанням гідробіонтів
58. Удосконалення технології страв із використанням ламінарії
59. Розробка рецептур з використанням сучасних технологій у виготовленні фірмових гарячих напоїв
60. Розробка рецептур з використанням сучасних технологій у виготовленні фірмових гарячих напоїв

Гарант освітньо-професійної програми



Лідія ШУБІНА

Керівник курсової роботи



Наталія АШТАЄВА

Керівник курсової роботи



Олександр АШТАЄВ