

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

ВИТЯГ З ПРОТОКОЛУ № 1
засідання циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи
та туризму

28.08.2026 р.

м. Харків

Голова: Сєдих К. В.

Секретар: Аштаєва Н. Л.

Всього членів циклової комісії: 14

Присутні: 14

Відсутні: немає

Порядок денний

9. Про затвердження тематики курсових робіт на I семестр 2026/2027 н. р

Доповідач: Сєдих К. В.

Слухали:

Голову циклової комісії Сєдих Костянтина В'ячеславовича про затвердження тематики курсових робіт в осінньому семестрі 2026/2027 н. р.

Костянтин В'ячеславович доповів, що відповідно до затверджених навчальних планів в осінньому семестрі 2026/2027 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	
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'язкового освітнього компоненту «Технологія виробництва харчової продукції» освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» (додаток 1).

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 2).

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

Голова циклової комісії

Секретар



Костянтин СЄДИХ

Наталія АШТАЄВА

Додаток 1
до ухвали циклової комісії харчових
технологій, готельно-ресторанної справи та
туризму
від 28.08.2026 р. (протокол № 1, п. 10)

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

1. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва пшеничного хліба із цільнозернового борошна.
2. Сучасні технології виробництва хлібобулочних виробів із використанням житніх та вівсяних пластівців.
3. Розробка технології хліба з додаванням насіння льону та соняшнику.
4. Використання овочевих порошків у технології виробництва хлібобулочних виробів.
5. Сучасні технології виробництва хліба з пророщеним зерном.
6. Розробка технології булочних виробів із додаванням гарбузового насіння.
7. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва сухарних виробів із підвищеною харчовою цінністю.
8. Використання фруктово-ягідних порошків у технології виробництва здобних булочних виробів.
9. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва житнього хліба з використанням поліпшувачів якості.
10. Сучасні технології виробництва пшеничного хліба з підвищеною харчовою цінністю.
11. Характеристика інноваційних напрямів у виробництві пшенично-житнього хліба з функціональними добавками.
12. Перспективні технології виробництва булочних виробів із застосуванням нетрадиційної сировини.
13. Використання харчових волокон у технології виробництва бараночних виробів.
14. Розробка технології виробів із здобного тіста з додаванням натуральних антиоксидантів.
15. Сучасні технології виробництва макаронних виробів із борошна нетрадиційних зернових культур.
16. Розробка технології макаронних виробів із додаванням рослинної сировини.
17. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва трубчатих макаронних виробів.

18. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва вівсяного печива.
19. Сучасні технології виробництва пісочного печива з використанням горіхової сировини.
20. Розробка технології печива з додаванням сушених плодів та ягід.
21. Використання какао-продуктів та прянощів у технології виробництва кондитерських виробів.
22. Сучасні технології виробництва пряників із фруктових-ягідними добавками.
23. Розробка технології вафельних виробів із начинкою на основі горіхової сировини.
24. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва бісквітних напівфабрикатів.
25. Сучасні технології виробництва бісквітних виробів із використанням фруктових-ягідних наповнювачів.
26. Розробка технології кексів із додаванням сухофруктів та горіхів.
27. Використання рослинних олій у технології виробництва борошняних кондитерських виробів.
28. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва фруктових-ягідного мармеладу.
29. Сучасні технології виробництва жележних цукерок із використанням натуральних барвників.
30. Розробка технології мармеладу з використанням ягідної сировини.
31. Використання натуральних ароматизаторів у технології виробництва пастильних виробів.
32. Сучасні технології виробництва зефіру з використанням фруктових-ягідних пюре.
33. Сучасні технології виробництва цукрового печива з використанням цукрозамінників.
34. Розробка технології здобного печива з додаванням рослинних порошків.
35. Використання пряно-ароматичних добавок у технології виробництва пряників.
36. Інноваційні технології виробництва вафель з фруктовими наповнювачами.
37. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва кексів із застосуванням натуральних підсолоджувачів.
38. Розробка технології бісквітних рулетів з харчовими волокнами.
39. Сучасні технології виробництва тортів з листового тіста із застосуванням фруктових-ягідних наповнювачів.
40. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва мармеладу з використанням пектину.

- 41.Сучасні технології виробництва пастили з натуральними підсолоджувачами.
- 42.Розробка технології шоколаду з додаванням дрібнодисперсних рослинних порошків.
- 43.Інноваційні підходи у виробництві карамелі з використанням натуральних барвників.
- 44.Сучасні технології виробництва ірису з фруктовими екстрактами.
- 45.Використання білково-рослинних добавок у технології виробництва халви.
- 46.Розробка технології зефіру збагаченого вітамінами та мінералами.
- 47.Розробка технології шоколадних цукерок із начинкою на основі сухофруктів.
- 48.Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва помадних цукерок.
- 49.Сучасні технології виробництва карамелі з начинками на основі фруктових екстрактів.
- 50.Розробка технології драже з використанням горіхів та насіння.
- 51.Використання рослинних компонентів у технології виробництва східних солодощів.
- 52.Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва соняшникової олії.
- 53.Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва рафінованої олії.
- 54.Сучасні технології виробництва вершкового маргарину з використанням замінників жиру.
- 55.Характеристика та аналіз виробництва варених ковбас із застосуванням функціональних інгредієнтів.
- 56.Перспективні технології виробництва напівкопчених ковбас з підвищеною харчовою цінністю.
- 57.Використання ферментних препаратів у виробництві варено-копчених ковбас.
- 58.Розробка технології сиркопчених ковбас з антиплісневим ефектом.
- 59.Сучасні технології виробництва м'ясних консервів із застосуванням овочевих добавок.
- 60.Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва морозива з натуральними ароматизаторами.
- 61.Розробка технології твердого сиру типу Голландського з використанням заквасок нового покоління.
- 62.Сучасні технології виробництва м'якого сиру типу Рокфор.
- 63.Використання біологічно-активних речовин у технології плавлених сирів.

64. Характеристика та аналіз виробництва згущеного молока з використанням цукрозамінників.
65. Сучасні технології виробництва розсільних сирів з пробіотичними властивостями.
66. Розробка технології вершкового масла з пониженим вмістом жиру.
67. Сучасні технології виробництва згущених вершків із використанням функціональних добавок.
68. Використання нетрадиційної сировини у виробництві солоної риби.
69. Сучасні технології виробництва копченої риби з використанням натуральних коптильних препаратів.
70. Розробка технології рибних консервів із застосуванням морських водоростей.
71. Використання біологічно-активних добавок у виробництві рибних пресервів.
72. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва томатних соусів з овочевими добавками.
73. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва фруктових джемів із пониженим вмістом цукру.
74. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва коньяку.
75. Сучасні технології виробництва білого столового вина з поліпшеними органолептичними властивостями.
76. Розробка технології червоного столового вина із застосуванням сучасних біотехнологій.
77. Використання нових штамів дріжджів у виробництві десертних вин.
78. Сучасні технології виробництва ігристих вин з натуральними ароматичними добавками.
79. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва пива з використанням нетрадиційної сировини.
80. Розробка технології безалкогольних напоїв з додаванням рослинних екстрактів.
81. Використання пробіотичних культур у технології виробництва хлібного квасу.
82. Сучасні технології виробництва рослинних олій холодного пресування.
83. Розробка технології купажованих рослинних олій із підвищеною харчовою цінністю.
84. Використання натуральних антиоксидантів у технології зберігання рослинних олій.
85. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва майонезу.

- 86.Сучасні технології виробництва майонезних соусів із рослинними добавками.
- 87.Розробка технології кетчупу з використанням овочево-фруктової сировини.
- 88.Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва овочевих консервів.
- 89.Сучасні технології виробництва овочевих маринадів із пряно-ароматичними компонентами.
- 90.Розробка технології фруктових консервів із використанням натуральних підсолоджувачів.
- 91.Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва фруктових соків із м'якоттю.
- 92.Сучасні технології виробництва соків та нектарів із комбінованої плодово-овочевої сировини.
- 93.Розробка технології функціонального напою на основі фруктово-ягідних соків.
- 94.Використання рослинних екстрактів у технології виробництва прохолоджувальних напоїв.
- 95.Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва мінеральних та столових вод.
- 96.Сучасні технології виробництва кисломолочних напоїв із пробіотичними культурами.
- 97.Розробка технології йогурту з фруктово-ягідними наповнювачами.
- 98.Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва сметани.
- 99.Сучасні технології виробництва кисломолочного сиру з використанням функціональних добавок.
100. Розробка технології десертного кисломолочного продукту з фруктово-ягідною сировиною.

Гарант освітньо-професійної програми



Наталія АШТАЄВА

Керівник курсової роботи



Костянтин СЕДИХ

Керівник курсової роботи



Наталія АШТАЄВА

Керівник курсової роботи



Олександр АШТАЄВ