

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

04.09.2023 р.

м. Харків

Голова: Сєдих К. В.

Секретар: Аштаєва Н. Л.

Всього членів циклової комісії: 14

Присутні: 14

Відсутні: немає

Порядок денний

3. Про затвердження тематики курсових робіт.

Доповідач: Сєдих К. В.

3. Слухали:

Голову циклової комісії Сєдих Костянтина В'ячеславовича про затвердження тематики курсових робіт в осінньому семестрі 2023/2024 н. р.

Костянтин В'ячеславович доповів, що відповідно до затверджених навчальних планів в осінньому семестрі 2023/2024 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
Ступінь вищої освіти бакалавр	
Ресторанна справа (просунутий рівень)	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).

2. Затвердити рекомендовану тематику курсових робіт для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр з обов'язкового освітнього компоненту «Ресторанна справа (просунутий рівень)» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» (додаток 3).

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

Голова циклової комісії



Костянтин СЄДИХ

Секретар

Наталія АШТАЄВА

**Рекомендована тематика курсових робіт
з освітнього компоненту «Ресторанна справа (просунутий рівень)»
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
ступеня вищої освіти бакалавр**

1. Аналіз сучасного стану технологій виробів з листкового тіста. Шляхи формування конкурентних переваг.
2. Аналіз сучасного стану технологій виробів з пряничного тіста. Шляхи формування конкурентних переваг.
3. Аналіз сучасного стану технологій з листового тіста шляхом регулювання технологічних властивостей тіста з функціонально-технологічною добавкою рослинної природи. Шляхи формування конкурентних переваг.
4. Аналіз сучасного стану технологій кондитерських покриттів для тортів. Шляхи формування конкурентних переваг.
5. Аналіз сучасного стану технологій оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів. Шляхи формування конкурентних переваг.
6. Аналіз сучасного стану технологій структурованих соусів для виробництва борошняної кулінарної продукції. Шляхи формування конкурентних переваг.
7. Аналіз сучасного стану технологій та рецептурного складу бісквітних виробів дієтичного призначення. Шляхи формування конкурентних переваг.
8. Аналіз сучасного стану технологій та рецептурного складу бісквітних виробів (тістечко «Буше»). Шляхи формування конкурентних переваг.
9. Аналіз сучасного стану технологій та рецептурного складу емульсійних соусів з різним вмістом жирової фази. Шляхи формування конкурентних переваг.
10. Аналіз сучасного стану технологій та рецептурного складу молочно-круп'яних десертів з пінною структурою. Шляхи формування конкурентних переваг.
11. Аналіз сучасного стану технологій та рецептурного складу овочевого напівфабрикату для кондитерських виробів. Шляхи формування конкурентних переваг.
12. Аналіз сучасного стану технологій та рецептурного складу фруктових десертів. Шляхи формування конкурентних переваг.
13. Аналіз сучасного стану технологій та рецептурного складу фруктових десертів на основі соку винограду. Шляхи формування конкурентних переваг.
14. Аналіз сучасного стану технологій холодних закусок з використанням напівфабрикату структурованих емульсійних соусів. Шляхи формування конкурентних переваг.
15. Аналітичні дослідження функціонально-технологічних властивостей білоквміщуючої сировини з метою використання її у складі емульсійних соусів. Шляхи формування конкурентних переваг.

16. Загальна характеристика, аналіз та адаптація молочно-круп'яних десертів з пінною структурою до споживання в закладах ресторанного господарства.

17. Розробка фірмових страв Слобожанської кухні з метою виробництва їх в підприємствах швидкого харчування.

18. Розробка фірмових страв Української кухні з метою виробництва їх в підприємствах швидкого харчування.

Гарант освітньо-професійної програми



Тетяна МІТЯЄВА

Керівник курсової роботи



Олександр НАГОРНИЙ