

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

26.08.2025 р.

м. Харків

Голова: Сєдих К. В.

Секретар: Аштаєва Н. Л.

Всього членів циклової комісії: 28

Присутні: 28

Відсутні: немає

Порядок денний

9. Про затвердження тематики курсових робіт на I семестр 2025/2026 н. р

Доповідач: Сєдих К. В.

Слухали:

Голову циклової комісії Сєдих Костянтина В'ячеславовича про затвердження тематики курсових робіт в осінньому семестрі 2025/2026 н. р.

Костянтин В'ячеславович доповів, що відповідно до затверджених навчальних планів в осінньому семестрі 2025/2026 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

Секретар



Костянтин СЕДИХ

Наталія АШТАЄВА

Додаток 3

до ухвали циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму

від 26.08.2025 р. (протокол № 1, п. 9)

**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 житнього хліба з використанням поліпшувачів якості.
2. Сучасні технології виробництва пшеничного хліба з підвищеною харчовою цінністю.
3. Характеристика інноваційних напрямів у виробництві пшенично-житнього хліба з функціональними добавками.
4. Перспективні технології виробництва булочних виробів із застосуванням нетрадиційної сировини.
5. Використання харчових волокон у технології виробництва бараночних виробів.
6. Розробка технології виробів із здобного тіста з додаванням натуральних антиоксидантів.
7. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва трубчатих макаронних виробів.
8. Сучасні технології виробництва цукрового печива з використанням цукрозамінників.
9. Розробка технології здобного печива з додаванням рослинних порошків.
10. Використання пряно-ароматичних добавок у технології виробництва пряників.
11. Інноваційні технології виробництва вафель з фруктовими наповнювачами.
12. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва кексів із застосуванням натуральних підсолоджувачів.
13. Розробка технології бісквітних рулетів з харчовими волокнами.
14. Сучасні технології виробництва тортів з листового тіста із застосуванням фруктових-ягідних наповнювачів.
15. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва мармеладу з використанням пектину.
16. Сучасні технології виробництва пастили з натуральними підсолоджувачами.
17. Розробка технології шоколаду з додаванням дрібнодисперсних рослинних порошків.

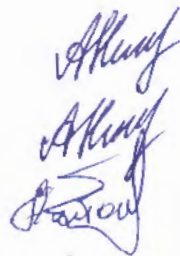
18. Інноваційні підходи у виробництві карамелі з використанням натуральних барвників.
19. Сучасні технології виробництва ірису з фруктовими екстрактами.
20. Використання білково-рослинних добавок у технології виробництва халви.
21. Розробка технології зефіру збагаченого вітамінами та мінералами.
22. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва рафінованої олії.
23. Сучасні технології виробництва вершкового маргарину з використанням замінників жиру.
24. Характеристика та аналіз виробництва варених ковбас із застосуванням функціональних інгредієнтів.
25. Перспективні технології виробництва напівкопчених ковбас з підвищеною харчовою цінністю.
26. Використання ферментних препаратів у виробництві варено-копчених ковбас.
27. Розробка технології сирокочених ковбас з антиплісневим ефектом.
28. Сучасні технології виробництва м'ясних консервів із застосуванням овочевих добавок.
29. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва морозива з натуральними ароматизаторами.
30. Розробка технології твердого сиру типу Голландського з використанням заквасок нового покоління.
31. Сучасні технології виробництва м'якого сиру типу Рокфор.
32. Використання біологічно-активних речовин у технології плавлених сирів.
33. Характеристика та аналіз виробництва згущеного молока з використанням цукрозамінників.
34. Сучасні технології виробництва розсільних сирів з пробіотичними властивостями.
35. Розробка технології вершкового масла з пониженим вмістом жиру.
36. Сучасні технології виробництва згущених вершків із використанням функціональних добавок.
37. Використання нетрадиційної сировини у виробництві солоної риби.
38. Сучасні технології виробництва копченої риби з використанням натуральних коптильних препаратів.
39. Розробка технології рибних консервів із застосуванням морських водоростей.
40. Використання біологічно-активних добавок у виробництві рибних пресервів.

41. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва томатних соусів з овочевими добавками.
42. Сучасні технології переробки плодово-ягідної сировини у функціональні продукти.
43. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва коньяку.
44. Сучасні технології виробництва білого столового вина з поліпшеними органолептичними властивостями.
45. Розробка технології червоного столового вина із застосуванням сучасних біотехнологій.
46. Використання нових штамів дріжджів у виробництві десертних вин.
47. Сучасні технології виробництва ігристих вин з натуральними ароматичними добавками.
48. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва пива з використанням нетрадиційної сировини.
49. Розробка технології безалкогольних напоїв з додаванням рослинних екстрактів.
50. Використання пробіотичних культур у технології виробництва хлібного квасу.

Гарант освітньо-професійної програми

Керівник курсової роботи

Керівник курсової роботи



Наталія АШТАЄВА

Наталія АШТАЄВА

Олександр АШТАЄВ