

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

ВИТЯГ З ПРОТОКОЛУ № 6
засідання циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи
та туризму

23.01.2026 р.

м. Харків

Голова: Сєдих К. В.

Секретар: Аштаєва Н. Л.

Всього членів циклової комісії: 28

Присутні: 28

Відсутні: немає

Порядок денний

8. Про затвердження тематики курсових робіт з дисциплін, закріплених за цикловою комісією у II семестрі 2025/2026 н. р

Доповідач: Сєдих К. В.

Слухали:

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

Костянтин В'ячеславович доповів, що відповідно до затверджених навчальних планів в весняному семестрі 2025/2026 н. р. передбачено виконання курсових робіт здобувачами ступеню вищої освіти бакалавр з дисципліни: «Технології харчових виробництв» освітньо-професійної програми «Ресторанні технології».

Керівником курсових робіт розроблено рекомендовану тематику курсових робіт, яку погоджено із гарантом відповідної освітньо-професійної програми. Представлена тематика курсових робіт відповідає змісту вказаного освітнього компоненту, 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 вищої освіти з дисципліни «Технології харчових виробництв» освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» (додаток 1).

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

Голова циклової комісії



Костянтин СЕДИХ

Секретар



Наталія АШТАЄВА

Додаток 1
до ухвали циклової комісії
харчових технологій та
готельно-ресторанної справи,
від 23.01.2026 р.
(протокол № 6, п. 8)

**Рекомендована тематика курсових робіт
з освітнього компоненту «Технології харчових виробництв»
освітньо-професійної програми «Ресторанні технології»
ступеня вищої освіти бакалавр**

1. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва сметани резервуарним способом.
2. Інноваційні технології нових видів питного молока збагаченого вітамінами та мінералами.
3. Інноваційні шляхи продовження терміну зберігання питних видів молока.
4. Характеристика інноваційних напрямів виробництва заквасок для ферментованих молочних продуктів.
5. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва йогуртів збагачених вітамінами.
6. Дослідження інновацій у виробництві рідких дієтичних кисломолочних напоїв лікувально-профілактичного призначення.
7. Характеристика та аналіз виробництва сиру кисломолочного з відновленого молока.
8. Інноваційні технології виробництва молочних десертів і сиркових продуктів шляхом додавання фруктових пюре.
9. Використання замінників молочного жиру. Транс-ізомери жирних кислот і їх вплив на організм людини.
10. Сучасні технології сирів, що виробляють за участю молочнокислої мікрофлори закваски і поверхневої мікрофлори сирного слизу.
11. Сучасні технології сухих сумішей для дитячого харчування лікувально-профілактичного призначення.
12. Сучасні технології згущених стерилізованих молочних консервів з використанням цукрозамінників.
13. Розробка технології йогуртів з харчовими волокнами: текстурні властивості з органолептичною оцінкою.
14. Розробка технології морозива з додаванням дрібнодисперсної порошкової добавки з чорної смородини.
15. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва кефіру з яблуневим наповнювачем.
16. Інноваційні підходи до використання ферментів в ковбасному виробництві.

17. Харчові добавки та їх використання в виробництві м'ясних продуктів.
18. Вивчення особливостей виробництва напівкопчених ковбас збагачених грецькими горіхами.
19. Перспективні технології виробництва варених ковбас збагачених мікронутрієнтами.
20. Перспективні технології виробництва м'ясних продуктів з використанням модифікованого крохмалю.
21. Використання м'яса кролів при створенні продуктів лікувального напрямку.
22. Використання овочів у технології м'ясних продуктів.
23. Використання нетрадиційних видів м'ясної сировини в виробництві ковбасних виробів.
24. Інноваційні підходи до виробництва функціональних дитячих консервів.
25. Використання морських водоростей у технології виробництва м'ясних консервів.
26. Геронтологічні продукти харчування на м'ясній основі.
27. Використання гідро колоїдів у технології м'ясних продуктів.
28. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва ковбасних виробів з використанням харчових волокон.
29. Використання ароматизаторів у ковбасному виробництві.
30. Особливості використання харчових барвників при виробництві м'ясопродуктів.
31. Вивчення особливостей виробництва функціональних сирокочених ковбас з антиплісневим ефектом.
32. Використання нетрадиційних спецій в технології варених ковбас.
33. Використання біологічно - активних речовин в технології виробництва варених ковбас.
34. Інноваційні підходи при підготовці води у технології виробництва варених ковбас.
35. Розробка технології безалкогольного пива з використанням рослинних екстрактів.
36. Розробка технології та оцінка якості печива шляхом додавання вторинних продуктів переробки ячменю.
37. Характеристика інноваційних напрямків виробництва бананової муки для кондитерських виробів.
38. Характеристика інноваційних напрямків виробництва персикової муки для мучних кондитерських виробів.
39. Інноваційні технології нових видів пшеничного борошна збагаченого дрібнодисперсним гарбузовим порошком.
40. Використання апіпродуктів у виробництві борошняних кондитерських виробів.
41. Характеристика інноваційних напрямків виробництва борошняних виробів на основі борошняних сумішей збагачених вітамінами.

42. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва житньо-пшеничного хліба з пророслим зерном пшениці та курагою.
43. Інноваційні технології виробництва борошняних кондитерських виробів функціонального призначення для харчування хворих на цукровий діабет та ожиріння.
44. Сучасні технології хлібобулочних виробів з використанням кріопорошка календули.
45. Розробка технології плиткового шоколаду з дрібнодисперсним порошком хурми.
46. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва згущеного молока
47. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва томатних соусів.
48. Характеристика та аналіз технологічних процесів виробництва продукції переробки плодово-ягідної сировини.
49. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва розсільних сирів.
50. Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва десертної продукції на основі пектину

Гарант освітньо-професійної програми



Костянтин СЕДИХ

Керівник курсової роботи



Олена ЗОЛОТУХІНА