

Витяг з протоколу № 2

від 11.09.2020 року

Засідання кафедри харчових технологій

Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

ПРИСУТНІ: завідувач кафедри харчових технологій, канд. техн. наук, доц. Кондратюк Н.В., д-р сільськогосп. наук, проф. Пешук Л.В., канд. хім. наук, доцент кафедри, доц. Чернушенко О.О., канд. техн. наук, доцент кафедри Фарісеєв А.Г., канд. техн. наук, доцент кафедри Новік Г.В., асист. Вієнко О.Ю., завідувач лабораторією, асист. Гончаренко І.П., асист. Супруненко К.Є.

СЛУХАЛИ: завідувача кафедри харчових технологій, канд. техн. наук, доц. Кондратюк Н.В., про затвердження орієнтовної тематики курсових проектів та курсових робіт :

- з дисципліни «Харчові технології»:

1. Характеристика та аналіз технології виробництва сметанного продукту з додатковим вмістом амінокислот.
2. Характеристика та аналіз технології виробництва сухого концентрату для виробництва напоїв з пробіотичними мікроорганізмами та пребіотиками.
3. Характеристика та аналіз технології виробництва сирів плавлених з екстрактами рослин.
4. Характеристика та аналіз технології виробництва сирних паст з овочевими порошками.
5. Характеристика та аналіз технології виробництва сиркової маси та сиркових десертів з додаванням фруктових та ягідних порошків.
6. Характеристика та аналіз технології виробництва морозива зі стевією.
7. Характеристика та аналіз технології виробництва консервів м'ясних з екстрактами овочів
8. Характеристика та аналіз технології виробництва сосисок (сарделей) з екстрактом амаранту (чіа)
9. Характеристика та аналіз технології виробництва пасти на основі рибної сировини з екстрактами пряно-ароматичних рослин.
10. Характеристика та аналіз технології виробництва печива з безглютенового борошна.
11. Характеристика та аналіз технології виробництва сухої суміші для виробництва безглютенових та низькокалорійних мафінів та панкейків.
12. Характеристика та аналіз технології виробництва мармеладу на основі плодово-ягідних порошків з підсолоджувачами.
13. Характеристика та аналіз технології виробництва суфле на основі сухого яєчного альбуміну з підсолоджувачами.
14. Характеристика та аналіз технології виробництва низькокалорійної кондитерської пасти на основі кокосової олії та борошна.
15. Характеристика та аналіз технології виробництва цукерок «Грюфель» зі стевією.
16. Характеристика та аналіз технології виробництва топінгу шоколадного з підсолоджувачами.
17. Характеристика та аналіз технології виробництва соусів з екстрактами рослин.

18. Характеристика та аналіз технології виробництва соусів на основі овочевих та плодово-ягідних порошків.

- з дисципліни «Устаткування в галузі»:

1. Проектування блоку охолоджуваних камер.
2. М'ясорубка продуктивністю 20 кг/год з зубчастим редуктором.
3. М'ясорубка продуктивністю 75 кг/год з зубчастим редуктором.
4. М'ясорубка продуктивністю 84 кг/год з індивідуальним приводом.
5. М'ясорубка продуктивністю 100 кг/год з черв'ячним редуктором.
6. М'ясорубка продуктивністю 200 кг/год з зубчастим редуктором.
7. М'ясорубка продуктивністю 200 кг/год з черв'ячним редуктором.
8. М'ясорубка продуктивністю 700 кг/год з черв'ячним редуктором.
9. Дискава овочерізка продуктивністю 65 кг/год з індивідуальним приводом.
10. Дискава овочерізка продуктивністю 90 кг/год з індивідуальним приводом.
11. Дискава овочерізка продуктивністю 135 кг/год з індивідуальним приводом.
12. Дискава овочерізка продуктивністю 142 кг/год з черв'ячним редуктором.
13. Дискава овочерізка продуктивністю 140 кг/год з індивідуальним приводом.
14. Дискава овочерізка продуктивністю 190 кг/год з черв'ячним редуктором.
15. Дискава овочерізка продуктивністю 200 кг/год з зубчастим редуктором.
16. Дискава овочерізка продуктивністю 210 кг/год з черв'ячним редуктором.
17. Дискава овочерізка продуктивністю 240 кг/год з зубчастим редуктором.
18. Фаршемішалка продуктивністю 25 кг/год з індивідуальним приводом.
19. Фаршемішалка продуктивністю 100 кг/год з зубчастим редуктором.
20. Фаршемішалка продуктивністю 300 кг/год з індивідуальним приводом.
21. Фаршемішалка продуктивністю 400 кг/год з зубчастим редуктором.
22. Фаршемішалка продуктивністю 400 кг/год з індивідуальним приводом.
23. Фаршемішалка продуктивністю 500 кг/год з індивідуальним приводом.
24. Дискава картоплечистка продуктивністю 200 кг/год з індивідуальним приводом.
25. Дискава картоплечистка продуктивністю 250 кг/год з зубчастим редуктором.
26. Дискава картоплечистка продуктивністю 300 кг/год з індивідуальним приводом.
27. Дискава картоплечистка продуктивністю 330 кг/год з індивідуальним приводом.
28. Дискава картоплечистка продуктивністю 500 кг/год з зубчастим редуктором.
29. Дискава картоплечистка продуктивністю 520 кг/год з індивідуальним приводом.
30. Конусна картоплечистка продуктивністю 100 кг/год з індивідуальним приводом.
31. Конусна картоплечистка продуктивністю 126 кг/год з індивідуальним приводом.
32. Конусна картоплечистка продуктивністю 127 кг/год з індивідуальним приводом.
33. Конусна картоплечистка продуктивністю 132 кг/год з зубчастим редуктором.
34. Конусна картоплечистка продуктивністю 142 кг/год з індивідуальним приводом.
35. Конусна картоплечистка продуктивністю 152 кг/год з індивідуальним приводом.
36. Конусна картоплечистка продуктивністю 155 кг/год з зубчастим редуктором.
37. Конусна картоплечистка продуктивністю 160 кг/год з індивідуальним приводом.
38. Конусна картоплечистка продуктивністю 245 кг/год з індивідуальним приводом.
39. Конусна картоплечистка продуктивністю 250 кг/год з індивідуальним приводом.
40. Конусна картоплечистка продуктивністю 255 кг/год з зубчастим редуктором.
41. Конусна картоплечистка продуктивністю 260 кг/год з індивідуальним приводом.
42. Тістомісильна машина продуктивністю 60 кг/год.
43. Тістомісильна машина продуктивністю 130 кг/год.
44. Тістомісильна машина продуктивністю 200 кг/год.
45. Тістомісильна машина продуктивністю 160 кг/год.
46. Тістомісильна машина продуктивністю 185 кг/год.
47. Тістомісильна машина продуктивністю 260 кг/год.

48. Фритюрниця електрична продуктивністю 12 котлет по-київськи на годину з часом виходу на режим 15 хвилин.
49. Фритюрниця електрична продуктивністю 25 котлет по-київськи на годину.
50. Фритюрниця електрична продуктивністю 40 котлет по-київськи на годину.
51. Водонагрівач електричний типу НЕ-1 продуктивністю 42 кг гарячої води на годину.
52. Водонагрівач електричний типу НЕ-1 продуктивністю 85 кг гарячої води на годину.
53. Водонагрівач електричний типу НЕ-1 продуктивністю 145 кг гарячої води на годину.
54. Водонагрівач електричний типу НЕ-1 продуктивністю 172 кг гарячої води на годину.
55. Кип'ятильник електричний безперервної дії типу КНЕ продуктивністю 32 кг кип'ятку на годину.
56. Кип'ятильник електричний безперервної дії типу КНЕ продуктивністю 70 кг кип'ятку на годину.
57. Кип'ятильник електричний безперервної дії типу КНЕ продуктивністю 82 кг кип'ятку на годину.
58. Кип'ятильник електричний безперервної дії типу КНЕ продуктивністю 92 кг кип'ятку на годину.
59. Кип'ятильник електричний безперервної дії типу КНЕ продуктивністю 115 кг кип'ятку на годину.
60. Кип'ятильник електричний безперервної дії типу КНЕ продуктивністю 170 кг кип'ятку на годину.

- з дисципліни «Технологія галузі»:

1. Сучасні технології підвищення якості страв із морської риби.
2. Сучасні наукові напрями виробництва солодких страв.
3. Дослідження впливу і видів теплової обробки на якість страв із м'яса.
4. Дослідження впливу прянощів і приправ на якість кулінарної продукції.
5. Національні традиції у технології страв та виробів з тіста.
6. Сучасні напрями у виробництві овочевих страв.
7. Порівняльна характеристика технології страв із м'яса сільськогосподарських та диких тварин.
8. Особливості кулінарної обробки та виробництва страв із пернатої дичини.
9. Інноваційні технології використання нерибних продуктів моря у приготуванні холодних і гарячих закусок.
10. Сучасні технології використання грибів у виробництві кулінарної продукції.
11. Виробництво фаршированих кулінарних виробів на основі рибного фаршу.
12. Виробництво фаршированих кулінарних виробів на основі м'ясного фаршу.
13. Виробництво десертної продукції зниженої калорійності.
14. Виробництво холодних закусок із ікри риби та нерибних продуктів моря.
15. Виробництво і дослідження якості змішаних десертних безалкогольних напоїв.
16. Сучасні технології страв із десертних овочів.
17. Порівняна характеристика технологій гарячих закусок із м'яса, риби та грибів.
18. Аналіз технологій десертів та розширення їх асортименту.
19. Особливості технології страв національної кухні.
20. Сучасні технології соусів.
21. Дослідження ефективності використання концентратів у виробництві кулінарної продукції і підвищення її якості.
22. Дослідження ефективності використання замороженої продукції.
23. Дослідження ефективності використання охолодженої продукції.
24. Сучасні технології виробництва напоїв.
25. Сучасні технології виробництва борошняних виробів.
26. Технологія страв з використанням молекулярних структур.

27. Розробка технології м'ясних напівфабрикатів підвищеної харчової цінності.
28. Удосконалення рецептурного складу та технологічного процесу виробництва напоїв на основі фітоконцентратів.
29. Удосконалення рецептурного складу та технологічного процесу виробництва страв із запечених овочів, плодів та грибів для дієтичного харчування.
30. Удосконалення рецептурного складу та технологічного процесу виробництва борошняних напівфабрикатів.
31. Вивчення споживчих та функціональних властивостей рибо-рослинних фаршів у складі кулінарної продукції.
32. Вивчення споживчих та функціональних властивостей м'ясних фаршів, збагачених грибними порошками.
33. Технологічне забезпечення якості солодких страв та напоїв на основі «суперфудів».
34. Технологічне забезпечення якості соусів з високим вмістом біологічно активних речовин.
35. Розробка технології солодких страв підвищеної біологічної цінності.
36. Порівняльна характеристика технологій приготування страв та кулінарних виробів зі смаженої птиці.
37. Вивчення споживчих та функціональних властивостей м'ясних та овочевих фаршів у складі кулінарної продукції геродієтичного спрямування.
38. Вивчення споживчих та функціональних властивостей білкової сировини у складі кулінарної продукції для дитячого харчування.
39. Розробка технології перших страв з підвищеною біологічною цінністю.
40. Удосконалення рецептурного складу та технологічного процесу виробництва страв та гарнірів з різних видів рису.
41. Удосконалення рецептурного складу та технологічного процесу виробництва страв та гарнірів з бобових.
42. Вивчення споживчих та функціональних властивостей плодово-ягідних порошоків у складі кулінарної продукції для дитячого харчування.
43. Розробка технології напоїв з високим вмістом білка.
44. Технологічне забезпечення якості супів-кремів та супів-пюре на основі сухих овочевих порошоків та дріжджових екстрактів.
45. Удосконалення рецептурного складу та технологічного процесу виробництва паштетів підвищеної харчової цінності.

УХВАЛИЛИ: затвердити орієнтовну тематику курсових проектів та курсових робіт та розмістити їх на сайті кафедри для вибору здобувачами вищої освіти.

Зав. кафедри харчових технологій,

доцент



Наталія КОНДРАТЮК

Секретар, асистент



Олексій ВІЄНКО