

## Витяг з протоколу № 10

від 15.01.2021 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, 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., асист. Кожемяка О.В.

**СЛУХАЛИ:** завідувача кафедри харчових технологій, канд. техн. наук, доц. Кондратюк Н.В., про типові напрямки формування тем курсових проектів з дисципліни «Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії». Доповідач зачитала сформований перелік орієнтовних тем:

1. Сучасні тенденції у виготовленні рибних страв азійської кухні. Проект рибного цеху ресторану на 100 посадкових місць.
2. Французька національна кухня, традиції, зв'язок із сьогоденням на прикладі закладів ресторанного господарства м. Дніпра. Проект кондитерського цеху кафе-кондитерської на 30 місць.
3. Сучасні аспекти приготування страв із дичини у північних країнах. Проект гарячого цеху ресторану на 80 місць.
4. Сучасні підходи у використанні плодів та ягід при виробництві продуктів харчування у країнах Східної Європи. Проект холодного цеху кафе молодіжного на 40 місць.
5. Особливості приготування страв ведичної спрямованості. Проект гарячого цеху кафе-бару на 45 місць.
6. Особливості приготування страв китайської кухні на підприємствах ресторанного господарства різних форм власності. Проект м'ясо-рибного цеху ресторану при готелі на 150 місць.
7. Сучасні тенденції у виготовленні м'ясних напівфабрикатів для ресторанів Німеччини. Проект м'ясного цеху ресторану-гриль-бару на 80 місць.
8. Використання екзотичних продуктів у харчуванні. Проект овочевого цеху кафе спеціалізованого на 60 місць.
9. Страви із морепродуктів, їх застосування у кафе та ресторанах Італії та Іспанії. Проект рибного цеху ресторану середземноморської кухні на 100 місць.
10. Особливості приготування бенкетних страв в ресторанах Великобританії. Проект холодного цеху ресторану кейтерингового обслуговування на 200 місць.
11. Приготування гарячих закусок в ресторанах та кафе США. Проект цеху доготівлі напівфабрикатів у ресторані швидкого обслуговування на 150 місць.
12. Особливості приготування борошняних кулінарних виробів із тіста у ресторанах Середньої Азії. Проект цеху борошняних кулінарних виробів ресторану грузинської кухні на 70 місць.
13. Аналіз харчової та біологічної цінності м'ясних страв ресторанів Австралії. Проект м'ясного цеху ресторану на 60 місць.
14. Порівняння сучасної та стародавньої кухні на прикладах кафе та ресторанів Бразилії та Мексики. Проект гарячого цеху ресторану на 90 місць.

15. Розширення асортименту солодких страв підвищеної біологічної цінності та зниженої калорійності у кафе та ресторанах країн Перської затоки. Проект холодного цеху ресторану на 100 місць при готелі.

16. Сучасні технології та напрями у виготовленні напоїв на основі рослинної сировини на світових острівних курортах. Проект лаунджбару на 40 місць.

17. Вплив сировини та її технологічних властивостей на якість соусів-чатні. Проект гарячого цеху індійського ресторану на 94 місця.

18. Історичні аспекти формування національної єврейської кухні. Проект гарячого цеху ресторану єврейської кухні на 80 місць у м. Дніпро.

**УХВАЛИЛИ:** затвердити орієнтовну тематику курсових проектів з дисципліни «Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії», розмістити на сайті кафедри для вибору здобувачами вищої освіти.

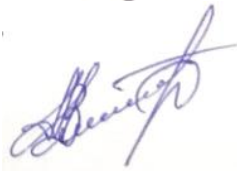
Зав. кафедри харчових технологій,

доцент



Наталія КОНДРАТІУК

Секретар, асистент



Олексій ВІЄНКО