

Витяг з протоколу № 11

від 16.02.2021 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, 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., асист. Кожемяка О.В., канд. техн. наук, доц. Луценко М.В.

**СЛУХАЛИ:** зав. кафедри харчових технологій, доц. Кондратюк Н.В., про результати вибору тем курсових робіт та курсових проєктів, наукових керівників здобувачами вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем освіти спеціальності 181 харчові технології (ОП Харчові технології)

Зав. кафедрою проінформувала про розподіл. Наголосила на тому, що вибір студенти зробили свідомо, оскільки мають намір продовжувати розвивати обрані тематики на місцях працевлаштування, прогнозованих місцях практики або у науковій діяльності.

Зав. кафедрою запитала, чи є якісь пропозиції, заперечення, зауваження щодо вибору?

Пропозицій, заперечень, зауважень від НПП не поступило.

**УХВАЛИЛИ:** вважати вибір здобувачів вищої освіти за I (бакалаврським) рівнем вищої освіти таким, що стався; призначити наукових керівників та затвердити теми курсових робіт та проєктів згідно таблиці.

гр. ХТ - 20у - 5			
Курсова робота з дисципліни «Технологія галузі»			
	ПІБ	Керівник	Тема
1	2	3	4
1.	Андреева Алевтина Олексіївна	Новік Г.В.	Сучасні напрями у виробництві овочевих страв
2.	Височинська Анна Дмитрівна	Новік Г.В.	Особливості технологій страв національної кухні
3.	Біланова Наталія Євгенівна	Новік Г.В.	Сучасні технології виробництва борошняних виробів.
4.	Бурда Дарія Володимирівна	Новік Г.В.	Розробка технології солодких страв підвищеної біологічної цінності.
5.	Глушнєва Марія Ігорівна	Пешук Л.В.	Удосконалення рецептурного складу та технологічного процесу виробництва страв та гарнірів з різних видів рису.

1	2	3	4
6.	Каленіченко Крістіна Ігорівна	Пешук Л.В.	Розробка технології перших страв з підвищеною біологічною цінністю.
7.	Лешков Ростислав Вячеславович	Новік Г.В.	Вивчення споживчих та функціональних властивостей плодово-ягідних порошоків у складі кулінарної продукції для дитячого харчування.
8.	Нечепуренко Єлизавета Олександрівна	Фарісеєв А.Г.	Дослідження впливу різних видів теплової обробки на якість страв із м'яса.
9.	Періне Родіон Віталійович	Новік Г.В.	Вивчення споживчих та функціональних властивостей рибо-рослинних фаршів у складі кулінарної продукції.
10.	Пушкарьов Максим Олександрович	Новік Г.В.	Сучасні технології виробництва напоїв
11.	Синиця Ігор Віталійович	Фарісеєв А.Г.	Дослідження впливу попереднього оброблення м'яса на якість готових виробів
12.	Соколовська Діана Янівна	Новік Г.В.	Розробка технології соусів з додаванням дикорослої сировини.
13.	Спесива Ольга Олександрівна	Новік Г.В.	Вивчення споживчих та функціональних властивостей м'ясних фаршів, збагачених грибними порошками
14.	Філіппова Дар'я Олександрівна	Пешук Л.В.	Вивчення споживчих та функціональних властивостей м'ясних та овочевих фаршів у складі кулінарної продукції геродієтичного спрямування
15.	Шульга Вероніка Сергіївна	Пешук Л.В.	Вивчення споживчих та функціональних властивостей білкової сировини у складі кулінарної продукції для дитячого харчування.
<b>гр. ХТ - 19 - 4</b>			
<b>Курсова робота з дисципліни «Технологія галузі»</b>			
1.	Агаян Тамара Рафіївна	Новік Г. В.	Виробництво фаршированих кулінарних виробів на основі м'ясного фаршу
2.	Атамась Катерина Максимівна	Новік Г.В.	Удосконалення страв з овочі, плодів та грибів для профілактичного та лікувального харчування.
3.	Бондаренко Марія Сергіївна	Новік Г.В.	Порівняльна характеристика технології страв із м'яса сільськогосподарських та диких тварин.
4.	Вакуленко Альона Станіславівна	Луценко М.В.	Характеристика та аналіз технології виробництва сухої суміші для виробництва безглютенових та низькокалорійних мафінів та панкейків.
5.	Долгочуб Валерія Денисівна	Луценко М.В.	Сучасні наукові напрями виробництва солодких страв.
6.	Залеська Альбіна Віталіївна	Луценко М.В.	Дослідження ефективності використання концентратів у виробництві кулінарної продукції і підвищення її якості.

1	2	3	4
7.	Карпенко Сергій Олександрович	Кондратюк Н.В.	Сучасні технології виробництва алкогольних та безалкогольних напоїв соковмісних
8.	Марчин Арсеній Костянтинівич	Пешук Л В.	Сучасні технології використання грибів у виробництві кулінарної продукції
9.	Мотиленко Арсеній Анатолійович	Пешук Л.В.	Особливості кулінарної обробки та виробництва страв із пернатої дичини
10.	Рябоштан Катерина Русланівна	Пешук Л.В.	Дослідження впливу прянощів і приправ на якість кулінарної продукції
11.	Ситник Катерина Ігорівна	Кондратюк Н.В.	Сучасні технології напоїв-шотів на основі різних видів колагену
12.	Сідашенко Ігор Юрійович	Пешук Л.В.	Дослідження впливу і видів теплової обробки на якість страв із м'яса
13.	Сіячко Роман Вікторович	Пешук Л.В.	Виробництво фаршированих кулінарних виробів на основі м'ясного фаршу
14.	Хандучка Анастасія Олексіївна	Луценко М.В.	Характеристика та аналіз технології виробництва печива з безглютенового борошна.
15.	Чередниченко Наталія Юріївна	Луценко М.В.	Національні традиції у технології страв та виробів з тіста
16.	Шарандак Лілія Віталіївна	Новік Г.В.	Виробництво десертної продукції зниженої калорійності.
<b>гр. ХТ -18 - 4</b>			
<b>Курсова робота з дисципліни «Технологія галузі»</b>			
1.	Брячок Надія Василівна	Пешук Л.В.	Виробництво фаршированих кулінарних виробів на основі рибного фаршу
2.	Варениця Максим Ігорович	Фарісеєв А.Г.	Виробництво фаршированих кулінарних виробів на основі м'ясного фаршу.
3.	Гузенко Лілія Сергіївна	Пешук Л.В.	Порівняна характеристика технологій гарячих закусок із м'яса, риби та грибів.
4.	Євстігнеєва Олександра Максимівна	Фарісеєв А.Г.	Виробництво десертної продукції функціонального призначення.
5.	Зимовець Валерія Вячеславівна	Пешук Л.В.	Технологія страв з використанням молекулярних структур
6.	Карпенко Ксенія Ігорівна	Пешук Л.В.	Дослідження впливу прянощів і приправ на якість кулінарної продукції
7.	Кондратюк Михайло Андрійович	Новік Г.В.	Розробка технології м'ясних напівфабрикатів підвищеної харчової цінності.
8.	Липитуха Родіон Вікторович	Фарісеєв А.Г.	Виробництво фаршированих кулінарних виробів на основі рибного фаршу.

1	2	3	4
9.	Лисуненко Данило Олександрович	Новік Г.В.	Інноваційні технології соусів з додаванням культивованої сировини .
10.	Перік Олег Геннадійович	Новік Г.В.	Національні традиції у технології страв та виробів з тіста.
11.	Петров Євген Денисович	Новік Г.В.	Удосконалення рецептурного складу та технологічного процесу виробництва паштетів підвищеної харчової цінності.
12.	Самойленко Вікторія Вікторівна	Новік Г.В.	Виробництво десертної продукції зниженої калорійності
13.	Совершеннов Артур Андрійович	Новік Г.В.	Сучасні технології використання грибів у виробництві кулінарної продукції.
14.	Темченко Леонід Григорович	Новік Г.В.	Порівняльна характеристика технології страв із м'яса сільськогосподарських та диких тварин.
<b>гр. ХТ -17 - 3</b>			
<b>Курсовий проєкт з дисципліни «Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії»</b>			
1.	Броницька (Тертишна) Наталія Владиславівна	Луценко М.В.	Особливості приготування страв китайської кухні на підприємствах ресторанного господарства різних форм власності. Проєкт м'ясо-рибного цеху ресторану при готелі на 150 місць.
2.	Двалі Анастасія Мамуківна	Новік Г.В.	Огляд національного кулінарного стилю мешканців Грузії. Проєкт холодного цеху етнічного ресторану на 100 місць
3.	Коваленко Ірина Віталіївна	Новік Г.В.	Особливості формування традиційної кухні ( на прикладі Великобританії). Проєкт кафе-кондитерської на 50 місць
4.	Коган Аліса Борисівна	Луценко М.В.	Особливості приготування бенкетних страв в ресторанах Великобританії. Проєкт холодного цеху ресторану кейтерингового обслуговування на 200 місць.
5.	Лімаренко Маргарита Сергіївна	Новік Г.В.	Характерні особливості Італійського регіону та специфіка теплової обробки продуктів. Проєкт гарячого цеху закладу ресторанного господарства на 50 місць
6.	Моїсеєнко Марія Олегівна	Новік Г.В.	Вивчення технології приготування національних страв Іспанії північного регіону. Проєкт рибного цеху закладу ресторанного господарства на 50 місць
7.	Молошна Ольга Леонідівна	Луценко М.В.	Французька національна кухня, традиції, зв'язок із сьогоденням на прикладі закладів ресторанного господарства м. Дніпра. Проєкт кондитерського цеху кафе-кондитерської на 30 місць.

1	2	3	4
8.	Набієв Микита Євгенович	Новік Г.В.	Особливості формування народної слов'янської кухні. Проект м'ясо-рибного цеху ресторану на 100 місць
9.	Наливайко Анастасія Володимирівна	Луценко М.В.	Порівняння сучасної та стародавньої кухні на прикладах кафе та ресторанів Бразилії та Мексики. Проект гарячого цеху ресторану на 90 місць.
10.	Ніколайчук Єлизавета Олександрівна	Новік Г.В.	Особливості організації харчування турів для гурманів. Основні технологічні властивості приготування страв. Проект холодного цеху закладу ресторанного господарства кейтерингового обслуговування на 100 місць.
11.	Пелевіна Дар'я Сергіївна	Новік Г.В.	Етнічні особливості й організація обслуговування на підприємствах туристичної індустрії країн Центральної Європи.
12.	Романенко Олексій Сергійович	Новік Г.В.	Технологія приготування і оформлення страв на Австралійському континенті.
13.	Явтушенко Дар'я Олександрівна	Новік Г.В.	Технології приготування страв та кулінарних виробів Африканського континенту. Проект овочевого цеху ресторану на 75 місць.

Зав. кафедри харчових технологій,

доцент

Секретар, асистент



Наталія КОНДРАТЮК

Олексій ВІЄНКО