



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА**

Н А К А З

«22» 03 2021 р.

№ 339с

Про затвердження тем кваліфікаційних робіт за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, призначення керівників та рецензентів

Відповідно до навчального плану та графіку освітнього процесу

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити теми кваліфікаційних робіт за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, призначити керівників та рецензентів кваліфікаційних робіт студентів хімічного факультету денної форми навчання Спеціальність 181 Харчові технології, Освітня програма – "Харчові технології", групи ХТ-19у-5

№ п/п	Прізвище, ім'я, по-батькові студента	Теми кваліфікаційних робіт	Керівник: науковий ступінь, вчене звання, посада; рецензент: науковий ступінь, вчене звання, посада
1	2	3	4
1.	Гірник Анжеліка Ігорівна	Удосконалення технології страв з припущеної риби. Проект рибного ресторану на 100 місць у місті Миколаїв.	Кондратюк Н.В.: канд. техн. наук, доц., зав. каф. ХТХ; Косіцина О.С.: канд. техн. наук, доц. каф. ХХТ
2.	Дроздова Ольга Сергіївна	Удосконалення технології солодких страв підвищеної харчової цінності. Проект кафе-кондитерської на 75 місць у Соборному районі міста Дніпро.	Новік Г.В.: канд. техн. наук, доц. ХТХ; Поджарський М.А.: канд. техн. наук, доц., доц. каф. ХХТ
3.	Квітка Костянтин Валерійович	Сучасні технології виробництва борошняних виробів. проект кафе-пекарні на 50 місць у місті Золотоноша Черкаської області.	Фарісеєв А.Г.: канд. техн. наук, доц. ХТХ; Варлан К.Є.: канд. хім. наук, доц., зав. каф. ХХТ

4.	Ляшенко Олександр Сергійович	Технологічне забезпечення якості соусів з високим вмістом біологічно активних речовин. Проект молодіжного кафе на 40 місць у місті Вільногірськ Дніпропетровської області.	Пешук Л.В.: д-р сільськогосп. наук, проф., проф. ХТХ; Косіцина О.С.: канд. техн. наук, доц. каф. ХХТ
5.	Лящина Юлія Вадимівна	Удосконалення технології гарячих та холодних закусок з нерибної продукції. Проект піцерії на 75 місць у місті Кам'янське Дніпропетровської області.	Фарісеєв А.Г.: канд. техн. наук, доц. ХТХ; Варлан К.Є.: канд. хім. наук, доц., зав. каф. ХХТ
6.	Новицька Анастасія Олегівна	Удосконалення технології борошняних виробів зниженої калорійності. Проект ресторану-бару на 50 місць у місті Дніпро.	Фарісеєв А.Г.: канд. техн. наук, доц. ХТХ; Варлан К.Є.: канд. хім. наук, доц., зав. каф. ХХТ
7.	Тарасенко Анастасія Миколаївна	Удосконалення технології других м'ясних страв. Проект гриль-бару на 60 місць у місті Кременчук Полтавської області.	Новік Г.В.: канд. техн. наук, доц. ХТХ; Поджарський М.А.: канд. техн. наук, доц., доц. каф. ХХТ
8.	Федик Антон Михайлович	Сучасні технології страв із десертних овочів. Проект ресторану на 104 місця у місті Черкаси.	Фарісеєв А.Г.: канд. техн. наук, доц. ХТХ; Варлан К.Є.: канд. хім. наук, доц., зав. каф. ХХТ
9.	Чирков Ростислав Володимирович	Порівняльна характеристика технологій приготування страв та кулінарних виробів зі смаженої птиці. Проект їдальні при вокзалі на 60 місць у місті Кривий Ріг Дніпропетровської області.	Кондратюк Н.В.: канд. техн. наук, доц., зав. каф. ХТХ; Косіцина О.С.: канд. техн. наук, доц. каф. ХХТ

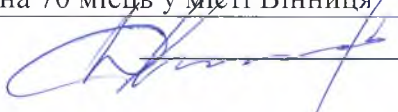
групи ХТ-18у-5

№ п/п	Прізвище, ім'я, по-батькові студента	Теми кваліфікаційних робіт	Керівник: науковий ступінь, вчене звання, посада; рецензент: науковий ступінь, вчене звання, посада
1	2	3	4
1	Ануфрієнко Андрій Михайлович	Удосконалення технології безглютенових борошняних виробів. Проект кафе-кондитерської на 30 місць місті Дніпро.	Пешук Л.В.: д-р сільськогосп. наук, проф., проф. ХТХ; Поджарський М.А.: канд. техн. наук, доц., доц. каф. ХХТ
2	Зайченко Дмитро Костянтинович	Порівняльна характеристика технологій приготування страв з різних видів рису. Проект дієтичної їдальні на 88 місць у місті Кам'янське Дніпропетровської області	Фарісеєв А.Г.: канд. техн. наук, доц. ХТХ; Косіцина О.С.: канд. техн. наук, доц. каф. ХХТ

3	Купріянова Лілія Валеріївна	Удосконалення рецептурного складу та технологічного процесу виробництва паштетів підвищеної харчової цінності. Проект кафе на 40 місць у смт. Слобожанське Дніпропетровської області.	Пешук Л.В.: д-р сільськогосп. наук, проф., проф. ХТХ; Поджарський М.А.: канд. техн. наук, доц., доц. каф. ХХТ
4	Педан Костянтин Олегович	Розробка технології м'ясних напівфабрикатів підвищеної харчової цінності. Проект кафе швидкого обслуговування на 70 місць у місті Вінниця	Фарісеєв А.Г.: канд. техн. наук, доц. ХТХ; Косіцина О.С.: канд. техн. наук, доц. каф. ХХТ

В.о. РЕКТОРА

Проект наказу вносить
декан хімічного факультету _____



Ольга СОКОЛЕНКО

Віктор ВАРГАЛЮК