



ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

НАКАЗ

20 вересня 2023 року

м. Полтава

№ 176-Н

Про затвердження тем кваліфікаційних робіт та призначення наукових керівників студентам денної форми навчання спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технології в ресторанному господарстві», «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції», «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» ступеня магістра, випуск січень 2024 року, лютий 2024 року

У відповідності з навчальним планом, графіком навчального процесу на 2023 – 2024 навчальний рік і Положенням про кваліфікаційну роботу (ДПСЯ М 9-8.5.1-19-05-23) у Полтавському університеті економіки і торгівлі

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити теми кваліфікаційних робіт та призначити наукових керівників студентам 2 курсу денної форми навчання спеціальності 181 Харчові технології, освітніх програм «Технології в ресторанному господарстві», «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції», «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» випуск січень 2024 року:

№	Прізвище, ім'я, по батькові студента	Тема	Посада, прізвище та ініціали керівника
Освітня програма «Технології в ресторанному господарстві» ТРГ м – 21			
1.	Бублик Ірина Віталіївна	Удосконалення технології фруктово-ягідного мармеладу	доцент Суткович Т.Ю.

№	Прізвище, ім'я, по батькові студента	Тема	Посада, прізвище та ініціали керівника
2.	Головня Іван Олександрович	Розроблення технології напоїв з використанням соковмісних напівфабрикатів	професор Хомич Г.П.
3.	Дяденко Вадим Валерійович	Удосконалення технології смузі за рахунок використання нетрадиційної сировини	доцент Суткович Т.Ю.
4.	Кіріченко Олексій Олександрович	Розширення асортименту безглютенних десертів	доцент Горобець О.М.
5.	Кручко Антон Вікторович	Удосконалення технології пряничного тіста за рахунок використання пюре з хеномелесу	доцент Горобець О.М.
6.	Кудінов Андрій Володимирович	Використання шроту гарбуза в технології продуктів з м'яса	доцент аконечна Ю.Г..
7.	Литвиненко В'ячеслав Васильович	Удосконалення технології харчових продуктів, адекватних нутритивним потребам військовослужбовців	доцент Бородай А.Б.
8.	Піддубний Владислав Васильович	Удосконалення технології виробів із кексового тіста за рахунок використання вторинної сировини рослинного походження	доцент Олійник Н.В.
9.	Рубель Валентин Михайлович	Удосконалення технології січених м'ясних напівфабрикатів із використанням продуктів переробки рослинної сировини	доцент Бородай А.Б.
10.	Ткаченко Микола Віталійович	Удосконалення технології м'ясних січених виробів за рахунок використання рослинної сировини	доцент Олійник Н.В.
11.	Ясменко Владислав Максимович	Удосконалення технології паштетів із печінки та кизилу	доцент Олійник Л.Б.
ТРГм – 21 Ж			
12.	Усманов Артем Маратович	Удосконалення технології соусів з використанням пектиновмісної плодово-ягідної сировини	професор Хомич Г.П.
ТРГм – 21 Х-в			
13.	Луцьков Вадим Олександрович	Удосконалення технології самбуків за рахунок використання нетрадиційної сировини	доцент Чоні І.В.

№	Прізвище, ім'я, по батькові студента	Тема	Посада, прізвище та ініціали керівника
Освітня програма «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції» ТПХ м - 21			
16.	Гирька Сергій Валерійович	Розроблення плану НАССР для виробництва молока пастеризованого у ТОВ «Богодухівський молзавод»	професор Тюрікова І.С.
17.	Деменніков Владислав Олександрович	Розроблення плану НАССР для виробництва масла вершкового на маслоробному комбінаті Полтавської області	професор Тюрікова І.С.
Освітня програма «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» ТКМ м - 21			
18.	Борщ Роман Олегович	Розробка технології напівфабрикатів у маринадах на основі кизилу	доцент Олійник Л.Б.
19.	Пономаренко Євгеній Сергійович	Використання фітодобавок у м'ясних фаршах для оптимізації їх споживчих та технологічних властивостей	доцент Олійник Л.Б.

2. Затвердити теми кваліфікаційних робіт та призначити наукових керівників студентам 2 курсу денної форми навчання спеціальності 181 Харчові технології, освітніх програм «Технології в ресторанному господарстві», «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції» випуск лютий 2024 року:

№	Прізвище, ім'я, по батькові студента	Тема	Посада, прізвище та ініціали керівника
Освітня програма «Технології в ресторанному господарстві» ТРГ м лис – 21 Полтава			
Удосконалення технологій харчових продуктів з використанням напівфабрикатів з плодів хеномелесу			
1.	Гонтова Оксана	Використання продуктів переробки плодів хеномелесу у технології солодких кондитерських страв	професор Хомич Г.П.

№	Прізвище, ім'я, по батькові студента	Тема	Посада, прізвище та ініціали керівника
	Василівна		
2.	Гонтовий Сергій Анатолійович	Використання продуктів переробки плодів хеномелесу у технології страв з грибів	доцент Наконечна Ю.Г.
Освітня програма «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції» ТІХ м - 21			
3.	Подолян Дмитро Олегович	Удосконалення плану НАССР для виробництва напою яблучного на ПРАТ «Карлсберг Україна»	професор Тюрікова І.С.

Ректор

Олексій НЕСТУЛЯ

Наказ готувала:
Завідувач кафедри технологій
харчових виробництв і
ресторанного господарства

Галина ХОМИЧ

Погоджено:
Директор
Навчально-наукового центру
забезпечення якості вищої освіти

Олена ГАСІЙ

Директор
Навчально-наукового інституту
денної освіти

Аліна ТКАЧЕНКО