



ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

НАКАЗ

20 вересня 2023 року

м. Полтава

№ 178-Н

Про затвердження тем курсових робіт та призначення керівників студентам денної форми навчання на I семестр 2023-2024 н.р.

У відповідності з навчальним планом, графіком навчального процесу на 2023 – 2024 навчальний рік і Положенням про курсову роботу (проект) (ДПСЯ М 9-8.5.1-47-05-23) у Полтавському університеті економіки і торгівлі

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити теми і призначити науковими керівниками курсових робіт з дисципліни «Інноваційні ресторанны технології» студентам 2 курсу спеціальності 181 Харчові технології:

№	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	Впровадження специфічної професійної послуги сомельє в ресторані «Concrete bar» у місті Полтава	доцент Суткович Т.Ю.
2.	Головня Іван Олександрович	Використання соковмісних напівфабрикатів в технології напоїв	професор Хомич Г.П.
3.	Дяденко Вадим	Впровадження молекулярних технологій у ресторані	доцент Суткович Т.Ю.

№	Прізвище, ім'я, по батькові студента	Тема	Посада, прізвище та ініціали керівника
	Валерійович	«Александрія» міста Суми	
4.	Кіріченко Олексій Олександрович	Розширення асортименту борошняно-кондитерських виробів для закладів ресторанного господарства з використанням рослинних добавок	доцент Горобець О.М.
5.	Кручко Антон Вікторович	Інноваційні підходи в розробці нових страв для закладів ресторанного господарства	доцент Горобець О.М.
6.	Кудінов Андрій Володимирович	Використання вторинних продуктів олійного виробництва в технології рублених напівфабрикатів	доцент Наконечна Ю.Г.
7.	Литвиненко В'ячеслав Васильович	Удосконалення технології функціональних посічених м'ясних напівфабрикатів з використанням білкового збагачувача	доцент Бородай А.Б.
8.	Піддубний Владислав Васильович	Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів за рахунок використання вторинної сировини	доцент Олійник Н.В.
9.	Рубель Валентин Михайлович	Удосконалення технології січених м'ясних напівфабрикатів з використанням продуктів переробки зерна амаранту	доцент Бородай А.Б.
10.	Ткаченко Микола Віталійович	Удосконалення технології м'ясних січених виробів за рахунок використання шроту насіння розторопші	доцент Олійник Н.В.
11.	Ясменко Владислав Максимович	Інноваційні технології паштетів із м'яса та субпродуктів	доцент Олійник Л.Б.
ТРГм – 21 Ж			
12.	Усманов Артем Маратович	Інноваційні рішення в технології соусів з використанням фруктової сировини	професор Хомич Г.П.
ТРГм – 21 Х-в			
13.	Луцьов Вадим Олександрович	Використання лляного борошна у технології солодких страв	доцент Чоні І.В.
ТРГ м лис – 21			
14.	Гонтова	Удосконалення технологій	професор

№	Прізвище, ім'я, по батькові студента	Тема	Посада, прізвище та ініціали керівника
	Оксана Василівна	харчових продуктів з використанням фітодобавок із продуктів переробки плодів хеномелесу	Хомич Г.П.
15.	Гонтовий Сергій Анатолійович	Використання продуктів переробки хеномелесу у технологіях переробки грибів	доцент Наконечна Ю.Г.
Освітня програма «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» ТКМ м - 21			
16.	Борщ Роман Олегович	Інноваційні технології маринованих м'ясних продуктів	доцент Олійник Л.Б.
17.	Пономаренко Євгеній Сергійович	Використання інноваційних інгредієнтів із вторинної рослинної сировини у м'ясних продуктах	доцент Олійник Л.Б.

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