

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
протокол № 13 від 01.09.2025 р.

Тематика кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньою програмою «Харчові технології» ОС «бакалавр»

1. Розробка технології виробництва морозива щербет.
2. Розробка технології виробництва крафтового морозива.
3. Розробка технології виробництва десерту з цукрозамінником.
4. Розробка технології виробництва желейного продукту з локальної сировини.
5. Розробка технології виробництва функціональних продуктів на основі рослинної сировини.
6. Розробка технології виробництва веганського десерту.
7. Розробка технології виробництва солодкої низькокалорійної продукції.
8. Розробка технології виробництва низькокалорійних кондитерських виробів.
9. Розробка технології виробництва промислового соусу з використанням рослинної сировини.
10. Удосконалення технології виробництва молока пастеризованого «Українське».
11. Розробка технології виробництва десертів на овочевій основі.
12. Розробка технології виробництва масла з ферментованим чорним часником.
13. Розробка технології виробництва граноли з регіональної сировини.
14. Розробка технології виробництва граноли з використанням дикоросів.
15. Удосконалення технології виробництва глазуrowаного сиру.
16. Розробка технології виробництва безлактозних молочних продуктів.
17. Розробка технології виробництва кефіру з козиного молока.
18. Розробка технології виробництва йогурту з наповнювачем.
19. Удосконалення технології виробництва кукурудзяних паличок.
20. Удосконалення технології виробництва кисломолочного напою з використанням рослинних екстрактів.
21. Удосконалення технології виробництва кисломолочного сиру.
22. удосконалення технології виробництва твердих сичугових сирів з використанням натуральних барвників.
23. Удосконалення технології виробництва фруктового морозива.
24. Удосконалення технології виробництва йогуртового морозива.
25. Розробка технології виробництва кошерного продукту.

26. Розробка технології виробництва халяльної плодово-ягідної продукції.
27. Удосконалення технології виробництва макаронних виробів з локальної сировини.
28. Удосконалення технології виробництва молочних продуктів для дитячого харчування.
29. Удосконалення технології виробництва овочевих продуктів для дитячого харчування.
30. Удосконалення технології виробництва м'якого сиру з рослинним наповнювачем.
31. Удосконалення технології виготовлення молочних продуктів з використанням молока А1.
32. Удосконалення технології виробництва веганських тортів.
33. Удосконалення технології виробництва низькожирного майонезу.
34. Удосконалення технології виробництва кетчупу.
35. Удосконалення технології виробництва жувальних цукерок.
36. технології виробництва безглютенових кондитерських виробів.
37. Удосконалення технології виробництва копченої продукції з сільськогосподарської птиці.
38. Удосконалення технології виробництва варено-копченої ковбаси з використанням плодового наповнювача.
39. Удосконалення технології виробництва сиропів.
40. Удосконалення технології виробництва круасанів.
41. Удосконалення технології виробництва цукерок.
42. Удосконалення технології виробництва горіхової нуги.
43. Удосконалення технології виробництва в'яленої риби регіональної сировини.
44. Удосконалення технології виробництва молочного шоколаду з наповнювачами.
45. Удосконалення технології виробництва цукерок з кокосовою стружкою.
46. Удосконалення технології виробництва молочного щербету.
47. Розробка технології виробництва шоколадних цукерок.
48. Удосконалення технології виробництва макаронних виробів з натуральними барвниками.
49. Удосконалення технології виробництва плавлених пастоподібних сирів.
50. Удосконалення технології виробництва вафельних виробів.
51. Удосконалення технології виробництва дріжджових виробів з регіональної сировини.
52. Удосконалення технології виробництва твердих сирів.
53. Розробка технології виробництва розсільних сирів з козиного молока.
54. Удосконалення технології виробництва кондитерських виробів функціонального призначення.

55. Удосконалення технології виробництва борошnianх виробів шляхом використання заквасок.
56. Розробка технології виробництва хліба мультизернового.
57. Розробка технології виробництва хліба з горобиною.
58. Удосконалення технології виробництва тортіль з використанням дикоросів.
59. Розробка технології виробництва овочевих консервів.
60. Розробка технології виробництва квасу збагаченого сиропом.
61. Розробка технології виробництва хлібного квасу.
62. Розробка технології виробництва ферментованого напою з іргою.
63. Розроблення технології виробництва м'ясних консервів.
64. Удосконалення технології виробництва сушки.
65. Удосконалення технології виробництва хлібобулочних виробів з використанням бананового борошна.
66. Удосконалення технології виробництва картопляних чіпсів.
67. Удосконалення технології виробництва цукрового печива.
68. Удосконалення технології виробництва крекерів.
69. Удосконалення технології виробництва копчених свинячих ребер.
70. Удосконалення технології виробництва м'ясних напівфабрикатів.
71. Удосконалення технології виробництва паштетів.
72. Удосконалення технології виробництва м'яса запеченого.
73. Удосконалення технології виробництва пельменів.
74. Удосконалення технології виробництва копченого шпику.
75. Удосконалення технології виробництва м'ясних продуктів подовженого терміну зберігання.
76. Удосконалення технології виробництва сардельок.
77. Удосконалення технології виробництва сервілату.
78. Удосконалення технології виробництва низькожирного маргарину.
79. Удосконалення технології виробництва овочевого соку.
80. Удосконалення технології виробництва фруктового соку.
81. Удосконалення технології виробництва фруктових чіпсів.
82. Удосконалення технології виробництва маринованих овочів.
83. Удосконалення технології виробництва фруктового повидла.
84. Удосконалення технології виробництва фруктових цукатів.
85. Удосконалення технології виробництва рахат-лукум.
86. Удосконалення технології виробництва маринованих грибів.
87. Удосконалення технології виробництва маринованих овочів з пряно-ароматичної регіональної сировини.
88. Удосконалення технології виробництва білих столових виноградних вин.
89. Удосконалення технології виробництва червоних столових виноградних вин.
90. Удосконалення технології виробництва лікерів.
91. Удосконалення технології збагаченого ацидофільного продукту з пребіотичними властивостями.

92. Удосконалення кондитерських виробів із додаванням топінамбуру.
93. Удосконалення технології безглютенових хлібобулочних виробів.
94. Удосконалення технології виробництва хліба мікрододоростями.
95. Удосконалення технології виробництва кондитерських виробів зі зниженим вмістом цукру із застосуванням натуральних підсолоджувачів.
96. Удосконалення технології виробництва італійського тірамісу з використанням регіональної сировини.
97. Удосконалення технології виробництва німецького штолена з використанням локальної сировини.
98. Удосконалення технології виробництва японських моті з використанням локальної сировини.
99. Удосконалення технології виробництва португальських тарт «Пастел-де-ната» з використанням нетрадиційного борошна.
100. Удосконалення технології виробництва угорського торта «Добош» з використанням локальної сировини.
101. Удосконалення технології виробництва польських пончиків з фруктово-ягідною начинкою.
102. Удосконалення технології виробництва горіхових десертів.
103. Удосконалення технології виробництва рослинних жирів.

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА