

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 G13 Харчові технології освітньою програмою Ресторанні технології ОС «магістр»

1. Удосконалення технології приготування страв буковинської кухні.
2. Удосконалення технології приготування страв подільської кухні.
3. Удосконалення технології приготування страв галицької кухні.
4. Удосконалення технології приготування страв слобожанської кухні.
5. Удосконалення технології приготування страв німецької кухні.
6. Удосконалення технології приготування основних гарячих страв з використанням молочних продуктів.
7. Удосконалення технології приготування солодоців єврейської кухні.
8. Удосконалення технології приготування страв індійської кухні.
9. Удосконалення технології приготування солодоців індійської кухні.
10. Удосконалення технології приготування страв канадської кухні з використанням кленового сиропу.
11. Удосконалення технології приготування борошняних страв казахської кухні.
12. Удосконалення технології приготування страв іспанської кухні.
13. Удосконалення технології приготування арабських солодоців з використанням регіональної сировини.
14. Удосконалення технології приготування овочевих страв з використанням Thermomix.
15. Удосконалення технології приготування рибних страв з використанням Thermomix.
16. Удосконалення технології приготування м'ясних страв з використанням Thermomix.
17. Удосконалення технології приготування десертів з використанням Thermomix.
18. Удосконалення технології приготування кулінарних виробів у електромагнітному полі високих частот.
19. Розробка технології приготування кулінарних виробів з використанням Sous Vide.
20. Розробка технології приготування овочевих крем-супів з використанням Sous Vide.
21. Удосконалення технології приготування десерту креп-сюзет.
22. Удосконалення технології приготування куті з пшениці.

23. Удосконалення технології приготування калити.
24. Удосконалення технології приготування полтавських галушок.
25. Удосконалення технології приготування львівського сирника.
26. Удосконалення технології приготування бісквітного пирога пішковти.
27. Удосконалення технології приготування меренгового рулету з використанням нетрадиційної сировини.
28. Удосконалення технології приготування української різдвяної випічки.
29. Розробка технології приготування страв зі смаженої тюльки.
30. Розробка технології приготування страв для шкільного дитячого харчування.
31. Розробка технології приготування бланманже для шкільного дитячого харчування.
32. Удосконалення технології приготування страв з курятини під соусом з локальної сировини для шкільного дитячого харчування.
33. Удосконалення технології приготування кондитерських виробів з використанням кріотехнологій.
34. Удосконалення технології приготування ізраїльського десерту крембо.
35. Розробка технології приготування веганських тортів.
36. Удосконалення технології приготування бенкетих страв із яловичини.
37. Удосконалення технології приготування соусів з використанням Thermomix.
38. Удосконалення технології приготування крафтового морозива.
39. Удосконалення технології приготування хлібно-масляного пудингу.
40. Удосконалення технології приготування кулінарних виробів з використанням кокоса.
41. Удосконалення технології приготування коктейлів на основі овочевих фрешів з використанням Thermomix.
42. Удосконалення технології приготування еспума на основі заморожених фруктів з використанням Thermomix.
43. Удосконалення технології приготування шоколадного крему з використанням Thermomix.
44. Удосконалення технології приготування фруктового сорбету з використанням Thermomix.
45. Удосконалення технології приготування французьких супів з використанням нетрадиційної сировини тваринного походження.
46. Удосконалення технології приготування ресторанної продукції з використанням піноутворюючих систем.
47. Удосконалення технології приготування ресторанної продукції з використанням стабілізуючих харчових систем.
48. Удосконалення технології приготування ресторанної продукції з використанням посуду АМС в режимі софт для круп'яних виробів.
49. Удосконалення технології приготування ресторанної продукції з використанням посуду АМС в режимі турбо для овочевих страв.
50. Удосконалення технології приготування ресторанної продукції з використанням посуду АМС в режимі турбо для м'ясних страв.

51. Удосконалення технології приготування ресторанної продукції з використанням посуду АМС в режимі турбо для м'ясних страв.
52. Удосконалення технології приготування ресторанної продукції з використанням посуду АМС в режимі турбо для рибних страв.
53. Удосконалення технології приготування ресторанної продукції з використанням посуду АМС для страв з борошна.
54. Удосконалення технології приготування баскського чізкейка.
55. Удосконалення технології приготування віденського штруделя.

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА