ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи,
протокол № 13 від 25.08.2026 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 кухні Слобожанщини.
5. Удосконалення технології приготування страв німецької кухні.
6. Удосконалення технології приготування основних гарячих страв із використанням ферментованих молочних продуктів.
7. Удосконалення технології приготування традиційних солодощів єврейської кухні.
8. Удосконалення технології приготування основних страв індійської кухні з використанням пряно-ароматичної сировини.
9. Удосконалення технології приготування десертів індійської кухні.
10. Удосконалення технології приготування десертів канадської кухні з використанням кленового сиропу.
11. Удосконалення технології приготування борошняних страв казахської кухні.
12. Удосконалення технології приготування страв іспанської кухні з використанням сучасних способів теплової обробки.
13. Удосконалення технології приготування арабських солодощів із використанням локальної рослинної сировини.
14. Удосконалення технології приготування овочевих страв із використанням Thermomix.
15. Удосконалення технології приготування рибних страв із використанням Thermomix.
16. Удосконалення технології приготування м'ясних страв із використанням Thermomix.
17. Удосконалення технології приготування десертів із використанням Thermomix.
18. Удосконалення технології приготування страв із використанням технології Sous Vide.
19. Удосконалення технології приготування французького десерту креп-сюзет із використанням локальної плодово-ягідної сировини.
20. Удосконалення технології приготування куті з пшениці з додаванням локальних інгредієнтів.
21. Удосконалення технології приготування української обрядової випічки «Калита».

22. Удосконалення технології приготування полтавських галушок із використанням нетрадиційної сировини.
23. Удосконалення технології приготування львівського сирника з використанням локальної сировини.
24. Удосконалення технології приготування бісквітного пирога «Пішковти» з використанням плодово-ягідної сировини.
25. Удосконалення технології приготування меренгового рулету з використанням локальної плодово-ягідної сировини.
26. Удосконалення технології приготування української різдвяної випічки з використанням сучасних технологічних прийомів.
27. Удосконалення технології приготування страв із дрібної риби з використанням регіональної сировини.
28. Удосконалення технології приготування кондитерських виробів із використанням кріотехнологій.
29. Удосконалення технології приготування ізраїльського десерту крембо з використанням сучасних структуроутворювачів.
30. Удосконалення технології приготування веганських тортів із використанням локальної рослинної сировини.
31. Удосконалення технології приготування соусів із локальної рослинної сировини з використанням Thermomix.
32. Удосконалення технології приготування крафтового морозива з використанням локальної молочної та плодово-ягідної сировини.
33. Удосконалення технології приготування хлібно-масляного пудингу з використанням локальної сировини.
34. Удосконалення технології приготування десертів з використанням кокосової сировини.
35. Удосконалення технології приготування овочевих коктейлів із використанням Thermomix.
36. Удосконалення технології приготування фруктово-ягідних еспума з використанням Thermomix.
37. Удосконалення технології приготування фруктово-ягідних сорбетів із використанням Thermomix.
38. Удосконалення технології приготування страв з використанням піноутворювальних харчових систем.
39. Удосконалення технології приготування страв з використанням стабілізуючих харчових систем.
40. Удосконалення технології приготування страв з використанням гідролатів пряно-ароматичних рослин.
41. Удосконалення технології приготування десертів з використанням малопоширених пряно-ароматичних рослин.
42. Удосконалення технології приготування крафтової випічки з використанням комбінованих видів борошна.
43. Удосконалення технології приготування борошняних кондитерських виробів із використанням ферментованої сировини.
44. Удосконалення технології приготування десертів з використанням продуктів переробки яблук.

45. Удосконалення технології приготування страв із використанням локальних сирів.

46. Удосконалення технології приготування продукції з використанням гарбуза та продуктів його переробки.

47. Удосконалення технології приготування десертів з використанням козиного молока.

48. Удосконалення технології приготування страв із круп із використанням AMC Premium Cooking System у режимі Soft.

49. Удосконалення технології приготування овочевих страв із використанням AMC Premium Cooking System.

50. Удосконалення технології приготування м'ясних страв із використанням AMC Premium Cooking System у режимі Turbo.

51. Удосконалення технології приготування борошняних страв із використанням AMC Premium Cooking System.

52. Удосконалення технології приготування баскського чизкейка з використанням локальної молочної сировини.

53. Удосконалення технології приготування віденського штруделя з використанням локальної яблучної сировини.

54. Удосконалення технології приготування корпусного еклера із сирним кремом та яблучно-обліпиховим конфі.

55. Удосконалення технології приготування панкейків із використанням локальної рослинної сировини.

56. Удосконалення технології приготування сучасних мусових десертів із використанням локальної сировини

57. Удосконалення технології приготування сучасних тартів із використанням локальних фруктів та ягід

58. Удосконалення технології приготування ресторанних страв із використанням умамі-компонентів

59. Удосконалення технології приготування безглютенових десертів ресторанного призначення

60. Удосконалення технології приготування бісквітних виробів із частковою заміною пшеничного борошна альтернативною сировиною

Завідувач кафедри Наталія ЧОРНА