

Затверджено на засіданні кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва
Протокол № 12 від 25.03.2024 р.

Тематика кваліфікаційних робіт другого (магістерського) рівня вищої освіти для ЗВО ОП «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології»

Тематика повинна відрізнятися новизною, актуальністю і відповідати сучасному стану і перспективам розвитку науки і техніки.

Тематика кваліфікаційних робіт визначається випусковою кафедрою. Теми розробляються керівниками за участю здобувачів ВО, що виконують роботу, з урахуванням сучасних напрямків розвитку галузі. Здобувачам ВО надається право пропонувати свою тему з обґрунтуванням доцільності її розробки. У таких випадках віддається перевага темам, які безпосередньо пов'язані з місцем майбутньої професійної діяльності випускника.

Тематика кваліфікаційних робіт щорічно коригується з урахуванням накопиченого на кафедрі досвіду наукових розробок, побажань фахівців, що рецензують кваліфікаційні роботи і рекомендацій членів екзаменаційної комісії.

Основні напрямки тематики кваліфікаційних робіт (проектів)

Науково-дослідна частина

1. Розробка технології нової конкурентоспроможної продукції.
2. Наукове обґрунтування технології нової конкурентоспроможної продукції.
3. Удосконалення рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарних або кондитерських виробів.
4. Вивчення споживчих та функціональних властивостей сировини рослинного та тваринного походження вітчизняного та зарубіжного виробництва.
5. Технологічне забезпечення якості кулінарної чи кондитерської продукції.
6. Науково-етнографічне дослідження національних кухонь народів світу.

Проектна частина

1. Проектування заготовочних підприємств, що виробляють напівфабрикати та кулінарну продукцію для доготовочних закладів ресторанного господарства.

2. Проектування комплексних закладів ресторанного господарства, які розміщуються на різних поверхах при готелях, розважальних та бізнес-центрах тощо.
3. Проектування підприємств харчування соціального призначення.
4. Проектування підприємств при промислових підприємствах та установах.
5. Проектування мереж спеціалізованих підприємств ресторанного господарства.
6. Проектування спеціалізованих заготівельних або кулінарних цехів.
7. Реконструкція діючих закладів ресторанного господарства .
8. Проектування підприємств швидкого обслуговування.

Тематика кваліфікаційних робіт формується з урахуванням особистих наукових інтересів здобувачів ВО та стосується розробки технології нової конкурентоспроможної продукції, наприклад, «Розробка технології виробів із дріжджового тіста з використанням амаранту багряного».

Гарант ОП «Ресторанні технології»



Ольга СИМАКОВА