



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

НАКАЗ

«13» *листопада* 2025 р.

м. Київ

№ *925-кв*

Про затвердження тем та призначення  
керівників кваліфікаційних робіт  
по Полтавській філії НУХТ

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті харчових технологій, затвердженого наказом від 03 вересня 2020 р. за № 100,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити теми та призначити керівників кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти 3-го курсу скороченого терміну навчання ОС «Бакалавр» заочної форми здобуття освіти, Полтавської філії НУХТ, спеціальності 181 Харчові технології, ОП «Технології харчування».
2. Установити термін виконання і захисту кваліфікаційних робіт із 08 грудня 2025 року до 28 лютого 2026 року.
3. Відповідальність за організацію виконання кваліфікаційних робіт покласти на завідувача кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції, д.т.н., професора Олександр НЕМІРІЧ.
4. Контроль за виконанням наказу покласти на в.о. директора Полтавської філії НУХТ Сергія ЯСТРЕБУ.

Ректор

Олександр ШЕВЧЕНКО

до наказу № 925-КР від «13» 11 2025 р.

Теми та керівники кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти 3-го курсу Полтавської філії НУХТ, які навчаються за освітнім ступенем «бакалавр» заочної форми скороченого терміну навчання зі спеціальності 181 Харчові технології освітньої програми «Технології харчування»:

|    |                                 |                                                                                    |
|----|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Бойко Діана Андріївна           | Удосконалення технології страв з морепродуктів для спеціалізованої закусочної.     |
| 2. | Бондаренко Валентина Валеріївна | Удосконалення попередньої обробки м'яса для приготування у кафе сімейного типу.    |
| 3. | Бондаренко Ілона Андріївна      | Впровадження десертів підвищеної харчової цінності для дитячого кафе.              |
| 4. | Бутко Сніжана Русланівна        | Розширення асортименту десертів з додаванням насіння чіа для кафе загального типу. |
| 5. | Ємець Вікторія Володимирівна    | Розширення асортименту страв із риби для ресторану першого класу.                  |
| 6. | Закладна Анна Миколаївна        | Удосконалення технології подачі страв із рису для ресторану першого класу.         |
| 7. | Зварич Вікторія Володимирівна   | Удосконалення технології збивних десертів для кафе сімейного типу.                 |
| 8. | Зіньченко Вікторія Дмитрівна    | Розширення асортименту борошняних кулінарних страв для спеціалізованої закусочної. |

**Керівник кваліфікаційної роботи – к.т.н., доцент кафедри технології харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського державного аграрного університету Юлія ЛЕВЧЕНКО.**

|    |                               |                                                                                                                           |
|----|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Кечеджі Анастасія Сергіївна   | Розроблення технології страв з яєць для впровадження у меню сніданків спеціалізованого закладу ресторанного господарства. |
| 2. | Кінаш Ніка Миколаївна         | Розроблення технології десертів підвищеної харчової цінності для кафе сімейного типу.                                     |
| 3. | Коломієць Марія Володимирівна | Розроблення технології страв із гідробіонтів та продуктів їх переробки для спеціалізованого кафе.                         |
| 4. | Кучина Альона Олександрівна   | Удосконалення технології страв із сиру кисломолочного в меню сніданків для кафе.                                          |
| 5. | Легута Вікторія Юріївна       | Впровадження технології основних страв української кухні в ресторані першого класу.                                       |
| 6. | Маніліч Софія Олександрівна   | Впровадження в меню сніданків страв дитячого харчування для кафе сімейного типу.                                          |
| 7. | Мельник Валерія Костянтинівна | Розширення асортименту страв із сільськогосподарської птиці для молодіжного кафе.                                         |
| 8. | Микитенко Роман Ігорович      | Удосконалення технології солодких страв зниженої калорійності для кафе загального типу.                                   |

**Керівник кваліфікаційної роботи – старший викладач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції НУХТ Олена МАТИЯЩУК.**

|    |                              |                                                                                             |
|----|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Москаленко Давид Аркадійович | Удосконалення технології основних страв та особливості їх подачі в ресторані першого класу. |
| 2. | Мотренко Владислав Ігорович  | Удосконалення технології солодких страв для кафе загального типу.                           |
| 3. | Олефір Олександр Юрійович    | Розширення асортименту вегетаріанських страв для спеціалізованого кафе.                     |

**Керівник кваліфікаційної роботи – к.т.н., старший викладач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції НУХТ Володимир ПОЛЬОВИК**

|    |                              |                                                                          |
|----|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Олефірова Альона Анатоліївна | Удосконалення технології страв із крупів для кафе європейської кухні.    |
| 2. | Олешко Любов Ігорівна        | Розширення асортименту страв із круп і бобових для кафе загального типу. |
| 3. | Передера Олена Євгенівна     | Розширення асортименту рибних страв для ресторану першого класу.         |

**Керівник кваліфікаційної роботи – к.т.н., доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції НУХТ Ірина КОРЕЦЬКА.**

|    |                              |                                                                                                                               |
|----|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Передера Роман Олегович      | Розширення асортименту та удосконалення рецептури гарячих закусок для спеціалізованого кафе.                                  |
| 2. | Приходько Інна Володимирівна | Удосконалення технології страв із птиці для ресторану першого класу.                                                          |
| 3. | Реброва Тетяна Олександрівна | Впровадження страв із порційних м'ясних напівфабрикатів з використанням технології sousvide в ресторані з італійською кухнею. |

**Керівник кваліфікаційної роботи – к.т.н., доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції НУХТ Володимир ЗАХАРОВ.**

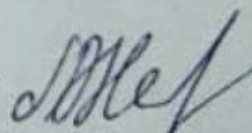
|    |                             |                                                                                                  |
|----|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Сливенко Юлія Романівна     | Розширення асортименту гарячих кавових напоїв спеціального призначення для кафе загального типу. |
| 2. | Тимошук Тетяна Миколаївна   | Розширення асортименту страв із сиру кисломолочного для кафе-вареничної.                         |
| 3. | Ткаченко Юлія Олександрівна | Розроблення технології страв із грибів для кафе загального типу.                                 |
| 4. | Ускова Олена Василівна      | Формування асортименту та удосконалення рецептури закусок для молодіжного кафе.                  |

**Керівник кваліфікаційної роботи – викладач фахових дисциплін спеціальності «Харчові технології» ВСП «Полтавський фаховий коледж НУХТ» Надія НАДТОЧІЙ.**

|    |                           |                                                                   |
|----|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1. | Шевчук Анжела Анатоліївна | Удосконалення технології солодких страв для кафе загального типу. |
| 2. | Щербина Діана Миколаївна  | Розширення асортименту холодних закусок в кафе загального типу.   |
| 3. | Янко Леся Іванівна        | Розроблення технології соусів до страв із м'яса для ресторану.    |

**Керівник кваліфікаційної роботи – асистент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції НУХТ Андрій МУРЗИН.**

Зав. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції НУХТ, д.т.н., проф.

 **Олександра НЕМІРИЧ**