

**Тематика Кваліфікаційних робіт студентів, які навчаються за СВО
«магістр», спеціальності G 13 «Харчові технології» освітньої програми
«Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування»**

Удосконалення технології страв із застосуванням лактоферину та впровадження у меню загальнодоступної їдальні у м. Одеса
Проект розвитку загальнодоступного кафе при базі відпочинку у с. Грибівка Одеської обл. з впровадженням корисних страв оздоровчого призначення
Проект кафе типу «Naturally & fast» у Пересипському р-ні м. Одеси з впровадженням соусу профілактичного призначення
Проект розвитку мережі ресторанів «Хінкальня» з організацією кафе молодіжного у м. Івано-Франківськ з впровадженням у меню напоїв збагачених БАР
Проект закусочної у м. Вінниця з впровадженням страв з використанням рослинних добавок із нетрадиційної сировини
Розробка технології граноли для спортивного харчування з впровадженням у кафе-спортивне у Київському р-ні м. Одеси
Проект розвитку кафе-молодіжного у Хаджибейському р-ні м. Одеси з впровадженням безглютенових десертів
Проект розвитку студентської їдальні у м. Одеса з впровадженням спеціалізованих страв та виробів підвищеної харчової цінності
Проект розвитку ресторану формату «cross-cooking» у м. Одеса з впровадженням у меню функціонального соусу із льону
Проект розвитку їдальні для малозабезпечених та вимушено переміщених осіб у м. Одеса із впровадженням у меню страв з ламінарією для корекції йодного дефіциту
Проект розвитку ресторану польської кухні у м. Одеса з впровадженням технології соусів підвищеної харчової цінності
Проект розвитку загальнодоступної їдальні молдавської кухні у м. Ізмаїл із впровадженням солодких страв із спіруліною
Проект Колиби у м. Івано-Франківськ з впровадженням у меню йодовмісного соусу з фукусом
Розробка технології напою на основі комбучі з додаванням рослинного адаптогену для людей з підвищеною фізичною активністю
Проект ресторану оздоровчого харчування з фіто-баром у м. Одеса
Проект їдальні у м. Черкаси з впровадженням у меню страв і напоїв із нетрадиційної сировини
Проект розвитку ресторану узбецької кухні у м. Полтава з впровадженням у меню страв з підвищеними пребіотичними властивостями
Проект кафе української кухні у м. Яремче з впровадженням у меню страв збагачених антиоксидантами

Проект розвитку кафе молодіжного в м. Одеса з впровадженням десерту з інуліном
Проект розвитку ресторану у м. Черноморськ з впровадженням солодких страв з жельованого шоколаду
Проект розвитку кафе загальнодоступного в м. Південне з впровадженням технології приготування лазаньї з тофу
Проект розвитку шкільної їдальні сучасного типу з впровадженням корисних страв оздоровчого призначення
Проект розвитку їдальні при пансіонаті для людей похилого віку з впровадженням спеціалізованих страв та виробів із геропротекторами
Проект розвитку ресторану вірменської кухні з впровадженням у меню соусу на основі гранату
Проект млинцевої у м. Ізмаїл Одеської обл. з впровадженням у меню млинців з матчею
Проект ресторану типу «Slow Food» з впровадженням смузі для здорового харчування з регіональної сировини
Проект кафе типу «Casual Dining» з впровадженням солодких страв оздоровчого призначення
Проект кафе-кондитерської формату «Take Away» з кондитерським цехом та впровадженням низькокалорійних десертів
Проект вегетаріанського ресторану з впровадженням аюрведичних страв та виробів
Проект бутік-кафе оздоровчого харчування з впровадженням страв підвищеної харчової цінності
Інноваційна концепція кафе-пекарні з інтеграцією в меню десертів з адаптогенами
Проект закусочної «Вареники» з впровадженням у меню борошняних страв оздоровчого призначення
Проект ресторану корисної їжі з впровадженням у меню лінійки низькокалорійних десертів
Проект кафе здорового харчування з впровадженням у меню страв з використанням функціональних інгредієнтів
Проект еко-ресторану з впровадженням у меню страв збагачених бета каротином