

Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

№ з/п	П.І.Б. керівника	Назва гуртка (тема)
1	Прісс О.П.	1. Пряно-ароматична сировина для удосконалення рецептур харчової продукції 2. Розробка технології продуктів функціонального призначення 3. Зберігання плодоовочевої продукції з використанням БАР
2	Данченко О.О.	Біологічно активні природні сполуки та їх застосування в харчових технологіях
3	Бандура І.І.	1. Мікробіологічні чинники харчової безпеки 2. Функціональна придатність грибною сировини 3. Рослинні та грибні полісахариди у крафтових продуктах
4	Демидова А.О.	Удосконалення функціональних властивостей харчових продуктів Інноваційні олієжирові продукти
5	Загорко Н.П.	Обґрунтування нових, розробка та удосконалення існуючих технологій виготовлення плодово-ягідних і виноградних алкогольних напоїв
6	Колісниченко Т.О.	1. Сучасні підходи та актуальність впроваджень інноваційної стратегії розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу 2. Розробка інноваційних технологій продукції функціонального призначення з йодвміщуючими добавками
7	Гончар Ю.М.	Розробка збалансованих раціонів харчування
8	Кюрчева Л.М.	Сучасні технології сушіння харчової сировини
9	Андрущенко М.В.	1. Сучасна пасіка. Основні умови успішного бджільництва 2. Розроблення та удосконалення технологій виготовлення кисломолочних продуктів
10	Катюха Д.А.	Проблеми розвитку готельного бізнесу
11	Паламарчук І.П.	1. Моделі процесів харчових виробництв з використанням теорії подібності. 2. Графоаналітичні моделі для аналізу похідних функцій, які описують закономірності технологічного руху у харчових виробництвах. 3. Моделі якості продукції харчових виробництв.

12	Сердюк М.Є.	1. Інноваційні технології зберігання та консервування фруктової, овочевої, ягідної та іншої рослинної продукції 2. Інноваційні крафтові продукти
----	-------------	---

Завідувач кафедри ХТГРС



д.т.н. професор Олеся ПРІСС