

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

НАКАЗ

«24 вересня» 2025 р.

м. Харків

№ 176-0

**Про введення в дію постанов
педагогічної ради ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
від 24.09.2025 р.**

На виконання постанов педагогічної ради коледжу від 24 вересня 2025 р.
(протокол № 2)

НАКАЗУЮ:

1. Ввести в дію постанови педагогічної ради ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» від 24.09.2025 р.:

1.1. Про роботу бібліотеки коледжу (додаток 1).

1.2. Про затвердження тем кваліфікаційних робіт здобувачів першого, (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей 073 Менеджмент, 181 Харчові технології, 241 Готельно-ресторанна справа (додаток 2).

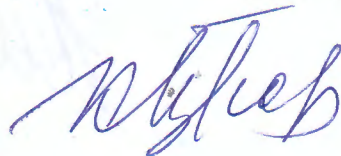
1.3. Про затвердження програми кваліфікаційного іспиту здобувачів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» ОПП «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології (додаток 3).

1.4. Про участь ради студентського самоврядування у формуванні культури академічної доброчесності здобувачів освіти та безпечного освітнього середовища (додаток 4).

1.5. Про результати опитування першокурсників щодо адаптації до навчання у ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» у 2025/2026 н. р. (додаток 5).

1.6. Про ліцензування спеціальності D7 Торгівля на рівні фахової передвищої освіти (додаток 6).

В. о. директора



Капіталіна ГУРОВА

Додаток 2

до наказу ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

від 24.09.2025 № 176-0

ПОСТАНОВА

педагогічної ради ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

від 24 вересня 2025 року

(протокол № 2, п. 2)

**Про затвердження тем кваліфікаційних робіт
здобувачів освіти першого (бакалаврського)
рівня вищої освіти спеціальностей
073 Менеджмент, 181 Харчові технології,
241 Готельно-ресторанна справа**

Заслухавши та обговоривши інформацію заступниці директора з навчально-методичної роботи Золотухіної О. О. про затвердження тем кваліфікаційних робіт здобувачів освіти спеціальностей 073 Менеджмент, 181 Харчові технології, 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти педагогічна рада ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

ПОСТАНОВЛЯЄ:

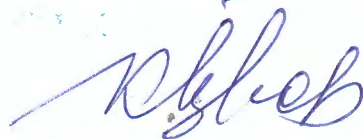
1. Затвердити теми кваліфікаційних робіт здобувачів освіти спеціальностей першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 073 Менеджмент, 181 Харчові технології, 241 Готельно-ресторанна справа (додаються).

2. Завідувачам відділень та головам циклових комісій до 01.11.2025 р. закріпити теми кваліфікаційних робіт за здобувачами освіти та призначити наукових керівників.

3. Відповідальність за тематику кваліфікаційних робіт покласти на гарантів освітньо-професійних програм.

4. Контроль за виконанням постанови покласти на заступника директора з навчально-методичної роботи Золотухіну О. О.

Голова педагогічної ради



Капіталіна ГУРОВА

Секретар



Вікторія ТИХОНОВИЧ

**Теми кваліфікаційних робіт
здобувачів освіти спеціальностей
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

Спеціальність 073 Менеджмент

1. Розробка конкурентної стратегії торговельного підприємства.
2. Адаптивне управління розвитком торговельного підприємства.
3. Формування ефективного товарного асортименту підприємства.
4. Стратегічне управління логістичною діяльністю торговельного підприємства.
5. Організація адаптивного оцінювання ефективності системи управління торговельним підприємством.
6. Управління організаційною культурою торговельного підприємства.
7. Організація системи планування на торговельному підприємстві.
8. Організація корпоративної культури у формуванні ефективного менеджменту підприємства.
9. Стратегічне управління розвитком персоналу торговельного підприємства
10. Шляхи формування системи внутрішніх комунікацій торговельного підприємства.
11. Управління ціновою політикою торговельного підприємства.
12. Організаційно-економічний механізм управління торговельним підприємством.
13. Планування діяльності торговельного підприємства.
14. Управління мотивацією працівників торговельного підприємства.
15. Організація процесу управління кадровими змінами на підприємстві торгівлі.
16. Управління змінами у менеджменті торговельного підприємстві.
17. Розробка заходів подолання опору змінам на підприємстві.
18. Управління корпоративною культурою торговельного підприємства.
19. Формування адаптивної системи управління якістю обслуговування на торговельному підприємстві
20. Шляхи формування антикризової політики торговельного підприємства.
21. Шляхи оптимізації організаційної структури управління торговельного підприємства.
22. Управління якістю обслуговування споживачів підприємства роздрібною торгівлі.
23. Оцінка впливу ризиків ринкового середовища на діяльність підприємства.
24. Формування системи управління конфліктами організації
25. Формування підходів управління розвитком персоналу підприємства.
26. Система KPI як засіб підвищення ефективності праці персоналу торговельних підприємств.

27. Гейміфікація як інноваційний інструмент управління в системі розвитку персоналу сучасної організації.
28. Шляхи формування start-up команд для торгових організацій.
29. Розробка системи оцінки ділових та професійних якостей персоналу підприємства.
30. Впровадження оцінки персоналу на підприємстві та обґрунтування її мотивуючої ролі.
31. Формування системи найму спеціалістів сфери офлайн-ритейлу на основі моделі компетенцій.
32. Розвиток професійних компетенцій продукт менеджерів торговельної мережі
33. Оптимізація системи адаптації персоналу на торговельному підприємстві.
34. Оптимізація процесу прийняття управлінських рішень на торговельному підприємстві.
35. Управління розвитком організаційної культури як фактором ефективного кадрового менеджменту на торговельному підприємстві.
36. Розробка методів оптимізації системи підбору та відбору персоналу торговельного підприємства.
37. Розробка збутової стратегії торговельного підприємства.
38. Шляхи оптимізації кадрової політики торговельного підприємства.
39. Формування фінансової стратегії розвитку торговельного підприємства.
40. Оптимізація системи управління персоналом торговельного підприємства.
41. Пошук шляхів оптимізації організаційної структури управління торговельним підприємством.
42. Організація ефективного відбору і набору персоналу підприємства сфери офлайн-ритейлу.
43. Розробка проєкту по удосконаленню організаційної структури торговельного підприємства.
44. Формування системи ризик-менеджменту підприємств сфери торгівлі.
45. Управління організаційними змінами на торговельному підприємстві.
46. Розробка стратегії удосконалення товарного асортименту підприємства сфери офлайн-ритейлу.
47. Розробка заходів по покращенню процесу рекрутинга на торговельному підприємстві.
48. Розробка заходів по кар'єрному розвитку персоналу торговельного підприємства.
49. Розробка заходів щодо удосконалення системи менеджменту якості.
50. Оптимізація кадрового забезпечення системи управління персоналом торговельного підприємства.
51. Управління фінансовими ризиками торговельного підприємства.
52. Розробка заходів по удосконаленню кадрової політики торговельного підприємства.
53. Шляхи оптимізації процесів реалізації управлінських рішень на торговельному підприємстві.

54. Розробка елементів системи управління якістю в діяльності торговельного підприємства.
55. Підвищення ефективності функціонування логістичної системи торговельного підприємства.
56. Управління розвитком персоналу торговельного підприємства.
57. Формування фінансової стратегії розвитку торговельного підприємства.
58. Механізм забезпечення ефективності управління розвитком торговельного підприємства.
59. Удосконалення та розвиток системи управління персоналом за рахунок впровадження HR-менеджменту.
60. Формування стратегії усталеного розвитку торговельного підприємства.

Спеціальність 181 Харчові технології

1. Формування якості рибних січених виробів дієтичного спрямування за рахунок нетрадиційної сировини.
2. Поліпшення споживчих властивостей м'ясних січених виробів з використанням мікроводорості спіруліни.
3. Шляхи розширення асортименту овочевих страв геродієтичного призначення за рахунок шротів і олій нетрадиційної сировини.
4. Удосконалення технології бісквітних напівфабрикатів за рахунок використання амарантового борошна.
5. Розробка проєкту технології борошняних кондитерських виробів для людей похилого віку на основі нетрадиційної рослинної сировини.
6. Розробка проєкту технології фірмової гарячої страви з м'яса качки для впровадження в закладах ресторанного господарства.
7. Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням борошна пшениці ваксі.
8. Удосконалення технології виробництва паштету з курячої печінки на основі овочево-фруктової сировини
9. Покращення споживних характеристик солодких жельованих страв шляхом використання пектиновмісної сировини.
10. Формування якості м'ясних ковбасок гриль спеціального спрямування за рахунок використання борошна виноградної кісточки
11. Інноваційні напрямки виробництва кондитерських виробів на основі борошняних сумішей та рекомендації до виробництва нового продукту.
12. Сучасні технології хлібобулочних виробів з використанням нетрадиційної сировини після гідротермічної обробки та рекомендації до виробництва у профільному цеху.
13. Інноваційні технології виробництва харчових продуктів подовженого терміну зберігання з додаванням антиоксидантної сировини та їх впровадження на спеціалізованих лініях.
14. Удосконалення технології харчових продуктів підвищеної біологічної цінності з використанням основних макроелементів та втілення її на виробництві.
15. Удосконалення технології виробництва харчового продукту та проєкт

технологічної лінії з його виробництва.

16. Розробка технології нової конкурентоздатної харчової продукції та проєкт технологічної лінії з її виробництва.

17. Удосконалення рецептурного складу і технологічного процесу виробництва харчового продукту та проєкт технологічної лінії з його виробництва.

18. Вивчення споживчих і функціональних властивостей сировини рослинного походження вітчизняного і закордонного виробництва та проєкт технологічної лінії з виробництва харчового продукту.

19. Вивчення споживчих і функціональних властивостей харчових добавок вітчизняного і закордонного виробництва в технології харчового продукту та проєкт технологічної лінії з його виробництва.

20. Розробка технології виробництва нового харчового продукту з використанням принципів НАССР при його виробництві.

21. Розробка технології виробництва безглютенового хліба з використанням борошна з бобових культур.

22. Удосконалення рецептури цукрового печива за рахунок часткової заміни цукру на стевію та еритритол.

23. Розроблення технології отримання кондитерського напівфабрикату – крему з вмістом білково-жирової маси на основі насіння соняшника.

24. Розширення асортименту мафінів для здорового харчування за рахунок додавання борошна із соняшника.

25. Вдосконалення технології виробництва варених ковбасних виробів із використанням рослинних білків для зниження вмісту жиру.

26. Розроблення технології приготування напівфабрикатів з фаршу птиці з використанням овочевих порошків.

27. Вплив додавання олії з насіння коноплі на якісні показники рибних котлет.

28. Обґрунтування технології виробництва паштету із рибної сировини з додаванням насіння льону.

29. Розробка технології отримання кисломолочного сиру з підвищеним вмістом вітамінів за рахунок додавання пюре з ягід годжі.

30. Удосконалення технології виробництва йогурту функціонального призначення з використанням пробіотичних культур.

31. Розширення асортименту вершкового масла за рахунок додавання екстракту хлорели.

32. Обґрунтування технології згущення молочної сироватки для отримання концентрованого продукту.

33. Розробка рецептури та технології виробництва білково-вітамінних напоїв функціонального призначення на основі рослинної сировини (соєвого молока, мигдалю).

34. Розширення асортименту макаронних виробів за рахунок використання борошна з льону та шротів насіння гарбуза.

35. Оптимізація технологічного процесу виробництва сиров'ялених ковбас з використанням стартових культур для підвищення безпечності та скорочення термінів дозрівання.

36. Вплив додавання екстракту куркуми на органолептичні та антиоксидантні

властивості майонезних соусів.

37. Вдосконалення технології виробництва фруктових соусів для дитячого харчування за рахунок використання нових видів сировини та термостабілізуючих компонентів.

38. Розробка рецептури здобного печива з високим вмістом білка із використанням борошна з льону та ізоляту соєвого білка.

39. Дослідження впливу інуліну та пребіотичних волокон на якість та термін зберігання кисломолочних продуктів.

40. Оптимізація технології виробництва функціональних напоїв із зернової сировини з додаванням рослинних екстрактів та натуральних ароматизаторів.

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

1. Управління організаційною культурою та якістю обслуговування клієнтів у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

2. Удосконалення методів управління закладом готельного господарства.

3. Удосконалення методів управління закладом ресторанного господарства.

4. Удосконалення організаційної структури управління у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

5. Розробка стратегії управління закладом готельно-ресторанного господарства.

6. Розробка системи внутрішнього контролю у закладах готельно-ресторанного господарства.

7. Організація закладу готельно-ресторанного бізнесу у зимовій курортній зоні.

8. Організація закладу готельно-ресторанного бізнесу для сімейного відпочинку.

9. Вдосконалення діяльності готельного підприємства шляхом реновації.

10. Формування та розвиток конкурентних переваг малого готелю.

11. Удосконалення системи набору та відбору персоналу в готельно-ресторанному бізнесі.

12. Розвиток кадрового потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

13. Мотивація персоналу як чинник підвищення ефективності діяльності готельного підприємства.

14. Формування корпоративної культури персоналу у сфері гостинності.

15. Формування інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного господарства.

16. Розробка проекту створення нового товару (послуги) у готельному бізнесі.

17. Розробка проекту створення нового товару (послуги) у ресторанному бізнесі.

18. Впровадження дизайн-концепції закладу готельно-ресторанного бізнесу.

19. Розробка рекомендацій із формування та впровадження інноваційної послуги у готелі.

20. Використання цифрових технологій в управлінні закладами готельно-ресторанного бізнесу.

21. Розвиток програм лояльності клієнтів у системі готельно-ресторанного бізнесу.

22. Розробка рекомендацій з удосконалення рекламної політики готелю.

23. Розробка стратегії просування ресторанного бізнесу на ринку послуг.

24. Управління брендом закладу готельно-ресторанного бізнесу.
25. Удосконалення процесу обслуговування споживачів у сфері готельного бізнесу.
26. Удосконалення процесу обслуговування споживачів у сфері ресторанного бізнесу.
27. Удосконалення організації обслуговування у закладах готельного бізнесу.
28. Удосконалення організації обслуговування у закладах ресторанного бізнесу.
29. Удосконалення організації надання послуг у закладах готельного бізнесу.
30. Удосконалення організації надання послуг у закладах ресторанного бізнесу.
31. Управління безпечністю харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.
32. Організація послуг харчування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.
33. Сучасні технології у забезпеченні якості комплексного обслуговування споживачів у ресторані.
34. Удосконалення технологій обслуговування споживачів у залі ресторану.
35. Удосконалення матеріально-технічного постачання закладів готельно-ресторанного господарства.
36. Удосконалення матеріально-технічного та продовольчого постачання закладів ресторанного господарства.
37. Удосконалення методів формування харчового раціону гостей закладів сфери гостинності.
38. Удосконалення виробничої програми ресторану відповідно до сучасних вимог індустрії гостинності.
39. Шляхи підвищення ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства.
40. Шляхи підвищення ефективності діяльності підприємств готельного господарства.