

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

НАКАЗ

«25» вересня 2024 р.

м. Харків

№ 178-0

**Про введення в дію постанов
педагогічної ради ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
від 25.09.2024 р.**

На виконання постанов педагогічної ради коледжу від 25 вересня 2024 р.
(протокол № 1)

НАКАЗУЮ:

1. Ввести в дію постанови педагогічної ради ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» від 25.09.2024 р.:
 - 1.1. Про організацію діяльності з підготовки до проходження акредитації освітньо-професійних програм (додаток 1).
 - 1.2. Про ліцензування спеціальностей 073 Менеджмент та 075 Маркетинг для підготовки фахових молодших бакалаврів (додаток 2).
 - 1.3. Про роботу бібліотеки коледжу (додаток 3).
 - 1.4. Про роботу органів студентського самоврядування в умовах дистанційного навчання (додаток 4).
 - 1.5. Про затвердження тем кваліфікаційних робіт здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей 073 Менеджмент, 181 Харчові технології, 241 Готельно-ресторанна справа (додаток 5).
 - 1.6. Про атестацію педагогічних працівників коледжу у 2024/2025 н. р. (додаток 6).
 - 1.7. Про зміни в організаційній структурі коледжу (додаток 7).

В. о. директора



Капіталіна ГУРОВА

Додаток 5

до наказу ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

від 25.09.2024 № 178-0

ПОСТАНОВА

педагогічної ради ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

від 25 вересня 2024 року

(протокол № 2, п. 5)


**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 заступника 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. До 1 листопада 2024 р. закріпити теми кваліфікаційних робіт за здобувачами освіти та призначити 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. Адаптивне управління розвитком торговельного підприємства.
2. Адаптивне управління фінансовими результатами діяльності торговельного підприємства.
3. Впровадження оцінки персоналу на підприємстві та обґрунтування її мотивуючої ролі.
4. Гейміфікація як інноваційний інструмент управління в системі розвитку персоналу сучасної організації.
5. Контролювання реалізації управлінських рішень на торговельному підприємстві.
6. Механізм забезпечення ефективності управління розвитком торговельного підприємства.
7. Механізм забезпечення стратегічної конкурентоспроможності торговельного підприємства.
8. Оптимізація кадрового забезпечення системи управління персоналом торговельного підприємства.
9. Оптимізація процесу прийняття управлінських рішень на торговельному підприємстві.
10. Оптимізація системи адаптації персоналу на торговельному підприємстві.
11. Оптимізація системи управління персоналом торговельного підприємства.
12. Організація процесу управління кадровими змінами на підприємстві торгівлі.
13. Організація адаптивного оцінювання ефективності системи управління торговельним підприємством.
14. Організація ефективного відбору і набору персоналу підприємства сфери офлайн-ритейлу.
15. Організація інноваційної діяльності торговельного підприємства.
16. Організація корпоративної культури у формуванні ефективного менеджменту підприємства.
17. Організація системи планування на торговельному підприємстві.
18. Оцінка впливу ризиків ринкового середовища на діяльність підприємства.
19. Підвищення ефективності функціонування логістичної системи торговельного підприємства.
20. Планування діяльності торговельного підприємства.
21. Планування логістичної діяльності організації.
22. Пошук шляхів оптимізації організаційної структури управління торговельним підприємством.
23. Розвиток професійних компетенцій продукт менеджерів торговельної мережі.

24. Розробка конкурентної стратегії торговельного підприємства.
25. Розробка фінансової стратегії торговельного підприємства.
26. Розробка елементів системи управління якістю в діяльності торговельного підприємства.
27. Розробка заходів по кар'єрному розвитку персоналу торговельного підприємства.
28. Розробка заходів по покращенню процесу рекрутинга на торговельному підприємстві.
29. Розробка заходів по удосконаленню кадрової політики торговельного підприємства.
30. Розробка заходів подолання опору змінам на підприємстві.
31. Розробка заходів щодо організації ефективного торгово-технологічного процесу на підприємстві.
32. Розробка заходів щодо удосконалення системи менеджменту якості.
33. Розробка збутової стратегії торговельного підприємства.
34. Розробка методів оптимізації системи підбору та відбору персоналу торговельного підприємства.
35. Розробка проєкту по удосконаленню організаційної структури торговельного підприємства.
36. Розробка рекомендацій по удосконаленню логістичної діяльності торговельного підприємства.
37. Розробка системи оцінки ділових та професійних якостей персоналу підприємства.
38. Розробка системи управління якістю праці менеджера на підприємстві.
39. Розробка стратегії удосконалення товарного асортименту підприємства сфери офлайн-ритейлу.
40. Система KPI як засіб підвищення ефективності праці персоналу торговельних підприємств.
41. Специфіка формування маркетингових комунікацій для оптової торгівлі.
42. Стратегічне управління логістичною діяльністю торговельного підприємства.
43. Удосконалення процесу постачання товарно-матеріальних цінностей на підприємстві на основі менеджменту ризиків.
44. Удосконалення та розвиток системи управління персоналом за рахунок впровадження HR-менеджменту.
45. Управління змінами у менеджменті торговельного підприємстві.
46. Управління організаційними змінами на торговельному підприємстві.
47. Управління організаційною культурою торговельного підприємства.
48. Управління розвитком організаційної культури як фактором ефективного кадрового менеджменту на торговельному підприємстві.
49. Управління розвитком персоналу торговельного підприємства.
50. Управління фінансовими ризиками торговельного підприємства.
51. Управління ціновою політикою торговельного підприємства.
52. Формування адаптивної системи управління якістю обслуговування на торговельному підприємстві.
53. Формування асортиментної політики підприємств торгівлі.

54. Формування ефективної логістичної системи торговельного підприємства.
55. Формування інноваційної стратегії торговельного підприємства.
56. Формування ланцюгів постачань торговельного підприємства.
57. Формування підходів управління розвитком персоналу підприємства.
58. Формування системи найму спеціалістів сфери офлайн ритейлу на основі моделі компетенцій.
59. Формування системи оцінки рівня логістичного обслуговування торговельного підприємства.
60. Формування системи ризик-менеджменту підприємств сфери торгівлі.
61. Формування системи складського обслуговування на торговельному підприємстві.
62. Формування системи управління конфліктами організації.
63. Формування фінансової стратегії розвитку торговельного підприємства.
64. Шляхи оптимізації процесів реалізації управлінських рішень на торговельному підприємстві.
65. Шляхи оптимізації кадрової політики торговельного підприємства.
66. Шляхи оптимізації організаційної структури управління торговельного підприємства.
67. Шляхи формування start-up команд для торгових організацій.
68. Шляхи формування антикризової політики торговельного підприємства.
69. Шляхи формування системи внутрішніх комунікацій торговельного підприємства.
70. 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 мікрородості 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 проекту технології борошняних кондитерських виробів для людей похилого віку на основі нетрадиційної рослинної сировини.
6. Розробка проекту 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.

Спеціальність 242 Готельно-ресторанна справа

1. Управління та розвиток персоналу закладу готельного (ресторанного) господарства.

2. Контроль та управління якості послуг закладу готельного (ресторанного) господарства.

3. Удосконалення методів управління закладом готельного (ресторанного) господарства.

4. Удосконалення матеріально-технічного постачання закладу готельного (ресторанного) господарства.

5. Організація матеріально-технічного забезпечення закладів готельного (ресторанного) господарства.

6. Управління інноваційним розвитком закладу готельного (ресторанного) бізнесу.

7. Управління системою розвитку персоналу у закладах готельного (ресторанного) бізнесу.

8. Удосконалення системи набору і відбору персоналу в готельному (ресторанному) бізнесі.

9. Розробка стратегії управління закладом готельного (ресторанного) господарства.

10. Розробка системи внутрішнього контролю закладу готельного (ресторанного) господарства.

11. Розвиток системи управління якістю послуг закладу готельного (ресторанного) господарства.

12. Формування інноваційного потенціалу підприємств готельного (ресторанного) господарства.

13. Управління готелем/закладом ресторанного господарства в умовах економічної кризи.

14. Формування та удосконалення цінової політики підприємства готельного (ресторанного) бізнесу.

15. Розробка проекту створення нового товару (послуги) готельного (ресторанного) бізнесу.

16. Розвиток програм лояльності клієнтів в системі готельного (ресторанного) бізнесу.

17. Анімація як засіб конкурентоспроможності підприємств готельного (ресторанного) бізнесу.

18. Удосконалення процесу обслуговування споживачів у сфері готельного (ресторанного) бізнесу.

19. Управління безпечністю харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.

20. Удосконалення організаційної структури управління у закладах готельного (ресторанного) бізнесу.

21. Управління організаційною культурою і якістю обслуговування клієнтів у закладах готельного (ресторанного) бізнесу.

22. Вдосконалення програм надання анімаційних послуг готельного підприємства.

23. Упровадження стандартів ISO на підприємствах готельного (ресторанного) бізнесу.

24. Розвиток кадрового потенціалу підприємства готельного (ресторанного) бізнесу.

25. Впровадження концепції екоготелю як фактору впливу на формування іміджу готелю.

26. Впровадження методів енергозбереження у готельному господарстві.

27. Впровадження інноваційних сервісних технологій в готельному (ресторанному) бізнесі.

28. Розробка рекомендацій з впровадження інноваційних сервісних технологій у готелі.

29. Управління витратами у сфері готельного (ресторанного) бізнесу

30. Впровадження дизайн-концепції закладу готельного (ресторанного) бізнесу

31. Удосконалення методів формування харчового раціону гостей закладів сфери гостинності

32. Удосконалення матеріально-технічного та продовольчого постачання закладу ресторанного господарства

33. Організація закладу готельного (ресторанного) бізнесу у зимовій курортній зоні.

34. Організація закладу готельного (ресторанного) бізнесу для сімейного відпочинку.

35. Удосконалення організації обслуговування в закладі готельного (ресторанного) бізнесу.

36. Удосконалення організації надання послуг на підприємстві готельного (ресторанного) бізнесу.

37. Сучасні технології у забезпеченні якості комплексного обслуговування споживачів в ресторані.

38. Вдосконалення виробничої програми ресторану відповідно до сучасних вимог індустрії гостинності.

39. Удосконалення технологій обслуговування споживачів у залі ресторану.

40. Шляхи підвищення ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства.

41. Шляхи підвищення ефективності діяльності підприємств готельного господарства.

42. Організація послуг харчування відвідувачів в закладі ресторанного господарства.

43. Аналіз особливостей ресторанного обслуговування споживачів в торгівельно-розважальних комплексах.

44. Технологія та організація обслуговування в готелі (ресторані).

45. Сучасні тенденції формування нових гастрономічних маршрутів Україною.

46. Розробка рекомендацій з модернізації роботи ресторану в готелі.

47. Вдосконалення діяльності готельного підприємства шляхом реновації.

48. Вдосконалення діяльності готельного підприємства шляхом реновації.

49. Формування і розвиток конкурентних переваг малого готелю.

50. Розробка рекомендацій з впровадження кейтерингового обслуговування в готелі.

55. Розробка рекомендацій з вдосконалення системи менеджменту якості у готелі.

56. Розробка рекомендацій з вдосконалення рекламної політики готелю.

57. Розробка рекомендацій з вдосконалення роботи інженерно-технічної служби готелю.

58. Розробка рекомендацій з формування і впровадження інноваційної послуги в готелі.

59. Інноваційні методи стимулювання попиту в індустрії гостинності.

60. Диверсифікація діяльності готелю як спосіб підвищення ефективності його функціонування.