

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

НАКАЗ

« 30 » Вересня 2026 р. м. Харків

№ 240-0

**Про введення в дію постанов
педагогічної ради ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
від 30.09.2026 р.**

На виконання постанов педагогічної ради коледжу від 30 вересня 2026 р.
(протокол № 3)

НАКАЗУЮ:

1. Ввести в дію постанови педагогічної ради ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» від 30.09.2026 р.:

1.1. Про роботу бібліотеки коледжу (додаток 1).

1.2. Про затвердження програм навчальної дисципліни «Основи національного спротиву» для здобувачів фахової передвищої освіти та першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та визначення порядку її вивчення у 2026/2027 н. р. (додаток 2).

1.3. Про затвердження тем кваліфікаційних робіт здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Торговельний менеджмент» (спец. 073 Менеджмент), ОПП «Ресторанні технології» (спец. 181 Харчові технології), ОПП «Готельно-ресторанна справа» (спец. 241 Готельно-ресторанна справа) та призначення наукових керівників (додаток 3).

1.4. Про затвердження програм кваліфікаційного іспиту здобувачів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» ОПП «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології та G13 Харчові технології (додаток 4).

1.5. Про підготовку до ліцензування спеціальності F6 Інформаційні системи і технології на рівні фахової передвищої освіти (додаток 5).

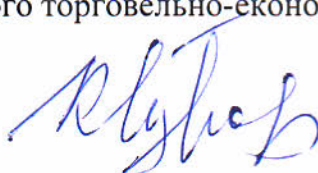
1.6. Про участь ради студентського самоврядування у забезпеченні якості освітнього процесу та розвитку зворотного зв'язку зі здобувачами освіти (додаток 6).

1.7. Про результати опитування здобувачів освіти першого курсу щодо адаптації до навчання в коледжі (додаток 7).

1.8. Про внесення змін і доповнень до Плану роботи Відокремленого структурного підрозділу «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» на 2026/2027 н. р. (додаток 8).

1.9. Про внесення змін і доповнень до Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» (додаток 9).

В. о. директора



Капіталіна ГУРОВА

Додаток 3

до наказу ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

від 30.09.2026 № 240-0

ПОСТАНОВА

педагогічної ради ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

від 30 вересня 2026 року

(протокол № 3, п. 3)

**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:

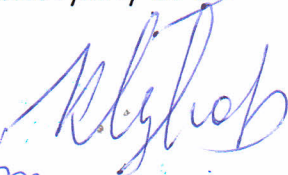
1. Затвердити теми кваліфікаційних робіт здобувачів освіти спеціальностей першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 073 Менеджмент, 181 Харчові технології, 241 Готельно-ресторанна справа (додаються).

2. Завідувачам відділень та головам циклових комісій до 01.11.2026 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

Секретарка



Вікторія ТИХОНОВИЧ

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

Спеціальність 073 Менеджмент

1. Шляхи формування системи внутрішніх комунікацій торговельного (будівельного, сільськогосподарського та ін.) підприємства.
2. Організаційно-економічний механізм управління торговельним (будівельним, сільськогосподарським та ін.) підприємством.
3. Планування діяльності торговельного (будівельного, сільськогосподарського та ін.) підприємства.
4. Управління мотивацією працівників торговельного (будівельного, сільськогосподарського та ін.) підприємства.
5. Організація процесу управління кадровими змінами на підприємстві торгівлі.
6. Формування адаптивної системи управління якістю обслуговування на торговельному (будівельному, сільськогосподарському та ін.) підприємстві.
7. Шляхи формування антикризової політики торговельного (будівельного, сільськогосподарського та ін.) підприємства.
8. Шляхи оптимізації організаційної структури управління торговельного (будівельного, сільськогосподарського та ін.) підприємства.
9. Управління якістю обслуговування споживачів підприємства роздрібної торгівлі.
10. Оцінка впливу ризиків ринкового середовища на діяльність підприємства.
11. Формування системи управління конфліктами організації.
12. Впровадження CRM-систем як чинник підвищення ефективності операційного менеджменту.
13. Система KPI як засіб підвищення ефективності праці персоналу торговельних (будівельних, сільськогосподарських та ін.) підприємств.
14. Гейміфікація як інноваційний інструмент управління в системі розвитку персоналу сучасної організації.
15. Шляхи формування start-up команд для торгових організацій.
16. Впровадження оцінки персоналу на підприємстві та обґрунтування її мотивуючої ролі.
17. Формування системи найму спеціалістів сфери офлайн-ритейлу на основі моделі компетенцій.
18. Оптимізація системи адаптації персоналу на торговельному (будівельному, сільськогосподарському та ін.) підприємстві.
19. Оптимізація процесу прийняття управлінських рішень на торговельному (будівельному, сільськогосподарському та ін.) підприємстві.
20. Управління розвитком організаційної культури як фактором ефективного кадрового менеджменту на торговельному (будівельному, сільськогосподарському та ін.) підприємстві.

21. Розробка методів оптимізації системи підбору та відбору персоналу торговельного (будівельного, сільськогосподарського та ін.) підприємства.
22. Управління інноваційним розвитком підприємства в умовах цифрової економіки.
24. Управління операційною діяльністю підприємства в умовах нестабільного середовища.
25. Формування системи ризик-менеджменту підприємств сфери торгівлі.
26. Управління організаційними змінами на торговельному (будівельному, сільськогосподарському та ін.) підприємстві.
27. Формування конкурентної стратегії розвитку підприємства на ринку.
28. Стратегічне планування ЗЕД підприємства (або виходу підприємства на зовнішні ринки).
29. Розробка заходів щодо кар'єрного розвитку персоналу торговельного (будівельного, сільськогосподарського та ін.) підприємства.
30. Оптимізація кадрового забезпечення системи управління персоналом торговельного (будівельного, сільськогосподарського та ін.) підприємства.
31. Управління корпоративною соціальною відповідальністю та її вплив на ділову репутацію підприємства.
32. Управління інвестиційними проектами підприємства та оцінка їх ефективності.
33. Розробка та обґрунтування бізнес-плану створення нового підприємства (або виведення нового продукту).
34. Шляхи оптимізації процесів реалізації управлінських рішень на торговельному (будівельному, сільськогосподарському та ін.) підприємстві.
35. Управління розвитком персоналу торговельного (будівельного, сільськогосподарського та ін.) підприємства.
36. Удосконалення та розвиток системи управління персоналом за рахунок впровадження HR-менеджменту.

Спеціальність 181 Харчові технології

1. Удосконалення технології м'ясних січених виробів з використанням борошна з нуту.
2. Розробка технології рибних котлет з підвищеною харчовою цінністю за рахунок використання насіння чіа.
3. Розширення асортименту страв із птиці функціонального призначення з використанням рослинної сировини.
4. Удосконалення технології овочевих страв із використанням порошку з топінамбура.
5. Розробка технології безглютенових мафінів із використанням борошна зеленої гречки.
6. Формування якості хлібобулочних виробів із використанням борошна з кіноа.
7. Удосконалення технології здобних булочних виробів шляхом використання яблучного пюре.
8. Розробка технології низькокалорійних кондитерських виробів із використанням натуральних цукрозамінників.

9. Розширення асортименту десертів функціонального призначення за рахунок використання насіння чіа.

10. Удосконалення технології желейних десертів із використанням рослинних гідроколоїдів.

11. Розробка технології протеїнових батончиків на основі зернової та горіхової сировини.

12. Формування споживних властивостей граноли з використанням нетрадиційної рослинної сировини.

13. Розробка технології енергетичних снеків із підвищеним вмістом харчових волокон.

14. Удосконалення технології виробництва рослинних напоїв із використанням вівсяної та зернобобової сировини.

15. Розробка технології ферментованого рослинного продукту на основі бобової сировини.

16. Удосконалення технології кисломолочного десерту з використанням фруктово-ягідної сировини.

17. Розробка технології функціонального йогурту з використанням пребіотичних компонентів.

18. Формування якості сиркових виробів із використанням натуральних фруктово-ягідних наповнювачів.

19. Удосконалення технології морозива зі зниженим вмістом цукру за рахунок використання натуральних підсолоджувачів.

20. Розробка технології морозива функціонального призначення з використанням рослинних компонентів.

21. Удосконалення технології соусів на основі овочевої сировини з підвищеним вмістом біологічно активних речовин.

22. Розробка технології салатних заправок із використанням олій холодного пресування.

23. Формування якості рослинних соусів із використанням насіння та продуктів його переробки.

24. Розробка технології овочевих снеків із використанням сучасних способів сушіння.

25. Удосконалення технології фруктових чипсів із використанням низькотемпературного сушіння.

26. Розробка технології пастили з підвищеним вмістом харчових волокон на основі фруктово-ягідної сировини.

27. Удосконалення технології мармеладу із використанням натуральних рослинних барвників.

28. Розробка технології конфітюру зі зниженим вмістом цукру з використанням натуральних структуроутворювачів.

29. Розширення асортименту макаронних виробів із використанням борошна з кіноа та амаранту.

30. Удосконалення технології макаронних виробів підвищеної харчової цінності за рахунок використання бобового борошна.

31. Розробка технології хліба з підвищеним вмістом харчових волокон із використанням висівок та насіння льону.

32. Формування якості хлібобулочних виробів із використанням заквасок тривалого бродіння.

33. Удосконалення технології хліба спеціального призначення із використанням продуктів переробки зернової сировини.

34. Розробка технології бездріжджових хлібобулочних виробів із використанням натуральних заквасок.

35. Оптимізація технології виробництва ферментованих овочевих продуктів із підвищеною біологічною цінністю.

36. Розробка технології напоїв на основі фруктово-овочевої сировини з використанням натуральних рослинних екстрактів.

37. Удосконалення технології функціональних напоїв зі зниженим вмістом цукру.

38. Розробка технології безалкогольного напою на основі зернової сировини з використанням натуральних рослинних компонентів.

39. Дослідження впливу способу теплової обробки на якість та харчову цінність овочевих напівфабрикатів.

40. Оптимізація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса птиці з використанням рослинних компонентів.

41. Удосконалення технології виробництва м'ясних напівфабрикатів із використанням харчових волокон.

42. Розробка технології рибних напівфабрикатів підвищеної харчової цінності з використанням рослинної сировини.

43. Дослідження впливу натуральних антиоксидантів на якість та термін зберігання м'ясних виробів.

44. Удосконалення технології виробництва харчових продуктів із використанням вторинної рослинної сировини.

45. Розробка технології харчового продукту підвищеної харчової цінності з використанням продуктів переробки зернових культур.

46. Удосконалення рецептури та технології виробництва харчового продукту з використанням рослинних білкових компонентів.

47. Розробка технології харчового продукту спеціального призначення зі зниженим вмістом жиру.

48. Оптимізація технології виробництва харчового продукту зі зниженим вмістом цукру та підвищеним вмістом харчових волокон.

49. Розробка технології нового конкурентоспроможного харчового продукту з використанням локальної рослинної сировини.

50. Розробка технології виробництва нового функціонального харчового продукту та обґрунтування параметрів технологічного процесу.

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

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

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

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

4. Вдосконалення діяльності готельного підприємства шляхом реновації.
5. Формування та розвиток конкурентних переваг малого готелю.
6. Розвиток кадрового потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
7. Розробка проєкту створення нового товару (послуги) у ресторанному бізнесі.
8. Впровадження дизайн-концепції закладу готельно-ресторанного бізнесу.
9. Розробка рекомендацій із формування та впровадження інноваційної послуги у готелі.
10. Розвиток програм лояльності клієнтів у системі готельно-ресторанного бізнесу.
11. Розробка стратегії просування ресторанного бізнесу на ринку послуг.
12. Управління брендом закладу готельно-ресторанного бізнесу.
13. Удосконалення організації обслуговування у закладах готельного бізнесу.
14. Удосконалення організації надання послуг у закладах ресторанного бізнесу.
15. Управління безпечністю харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.
16. Сучасні технології у забезпеченні якості комплексного обслуговування споживачів у ресторані.
17. Розробка напрямів вдосконалення технології надання оздоровчих послуг готельного підприємства.
18. Механізм формування інклюзивної моделі розвитку готельного і ресторанного бізнесу.
19. Удосконалення технологій обслуговування споживачів у залі ресторану.
20. Удосконалення матеріально-технічного постачання закладів готельно-ресторанного господарства.
21. Удосконалення методів формування харчового раціону гостей закладів сфери гостинності.
22. Шляхи підвищення ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства.
23. Особливості формування іміджу закладів сфери гостинності.
24. Формування маркетингового комплексу сучасного ресторану.