

Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

ВИТЯГ З ПРОТОКОЛУ № 1
засідання циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи
та туризму

26.08.2025 р.

м. Харків

Голова: Сєдих К. В.

Секретар: Аштаєва Н. Л.

Всього членів циклової комісії: 28

Присутні: 28

Відсутні: немає

Порядок денний

9. Про затвердження тематики курсових робіт на I семестр 2025/2026 н. р

Доповідач: Сєдих К. В.

Слухали:

Голову циклової комісії Сєдих Костянтина В'ячеславовича про затвердження тематики курсових робіт в осінньому семестрі 2025/2026 н. р.

Костянтин В'ячеславович доповів, що відповідно до затверджених навчальних планів в осінньому семестрі 2025/2026 н. р. передбачено виконання курсових робіт з наступних обов'язкових освітніх компонентів, закріплених за цикловою комісією:

Освітній компонент	Освітньо-професійна програма
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр	
Дизайн та технології надання туристичних послуг	Туристичне обслуговування
Дизайн і технології сервісних процесів у закладах ресторанного господарства	Ресторанне обслуговування
Технологія виробництва харчової продукції	Виробництво харчової продукції
Ступінь вищої освіти бакалавр	
Ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа

Керівниками курсових робіт розроблено рекомендовану тематику курсових робіт, яку погоджено із гарантами відповідних освітньо-професійних програм.

Представлена тематика курсових робіт відповідає змісту вказаних освітніх компонентів, тому може використовуватись в освітньому процесі.

На голосування було винесено пропозицію про затвердження поданої рекомендованої тематики курсових робіт.

Ухвалили:

1. Затвердити рекомендовану тематику курсових робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра з обов'язкових освітніх компонентів «Дизайн та технології надання туристичних послуг» освітньо-професійної програми «Туристичне обслуговування» (додаток 1), «Дизайн і технології сервісних процесів у закладах ресторанного господарства» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» (додаток 2), «Технологія виробництва харчової продукції» освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» (додаток 3).

2. Затвердити рекомендовану тематику курсових робіт для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр з обов'язкового освітнього компоненту «Ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» (додаток 4).

3. Контроль за виконанням ухвали покласти на голову циклової комісії К. В. Сєдих.

Голова циклової комісії

Секретар



Костянтин СЕДИХ

Наталія АШТАЄВА

Додаток 1
до ухвали циклової комісії харчових
технологій, готельно-ресторанної справи та
туризму
від 26.08.2025 р. (протокол № 1, п. 9)

**Рекомендована тематика курсових робіт
з освітнього компоненту
«Дизайн та технології надання туристичних послуг»
освітньо-професійної програми «Туристичне обслуговування»
освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр**

1. Дизайн туристичного продукту як комплекс послуг.
2. Технології організації турів для індивідуальних туристів.
3. Особливості проектування екскурсійних послуг.
4. Сервіс-дизайн у готельному бізнесі.
5. Технологія обслуговування туристів у закладах харчування.
6. Дизайн та технології тематичних турів (гастрономічних, винних, портивних).
7. Розробка інноваційних турпродуктів для молодіжного туризму.
8. Особливості технології обслуговування туристів з дітьми.
9. Дизайн і технології екологічного туризму.
10. Технології надання послуг туристам з обмеженими можливостями.
11. Використання інфографіки та карт у дизайні туристичних послуг.
12. Організація і технологія обслуговування туристів у сільському туризмі.
13. Роль дизайну в іміджі туристичного підприємства.
14. Технології формування турпакетів для корпоративних клієнтів.
15. Дизайн та технології розробки креативних міських турів.
16. Особливості надання туристичних послуг у круїзному бізнесі.
17. Використання цифрових технологій у проектуванні турів.
18. Технологія організації культурно-пізнавальних турів.
19. Дизайн і технології пригодницького туризму.
20. Організація анімаційних програм у готелях як складова туристичних послуг.
21. Використання VR/AR у дизайні туристичного продукту.
22. Технології сервісу при організації MICE-туризму.
23. Роль UX/UI-дизайну сайтів турфірм у просуванні послуг.
24. Дизайн екологічно безпечних туристичних послуг.
25. Організація та дизайн турів вихідного дня.
26. Технології обслуговування туристів у системі «all inclusive».
27. Розробка концепції інноваційного готельного сервісу.
28. Дизайн і технології у сфері гастрономічного туризму.
29. Особливості технології організації спортивних турів.

30. Використання big data у проектуванні туристичних послуг.
31. Дизайн і технології у сфері медичного та оздоровчого туризму.
32. Організація надання VIP-послуг у туризмі.
33. Технології створення бренду туристичного продукту.
34. Дизайн та технології у сфері паломницького туризму.
35. Використання мобільних додатків у дизайні туристичних послуг.
36. Організація послуг трансферу як складова турпродукту.
37. Дизайн і технології розвитку дитячого туризму.
38. Інноваційні технології у готельно-ресторанному сервісі.
39. Особливості технології організації індивідуальних подорожей.
40. Дизайн і технології надання послуг у хостелах.
41. Розробка концепції інтегрованого туристичного продукту.
42. Використання штучного інтелекту у сервісному дизайні туризму.
43. Технології організації туристичних послуг у національних парках.
44. Дизайн і технології у сфері екстремального туризму.
45. Особливості обслуговування іноземних туристів в Україні.
46. Технології надання туристичних послуг у форматі онлайн.
47. Дизайн та технології фестивального туризму.
48. Організація та дизайн крос-культурних туристичних маршрутів.
49. Використання гейміфікації у створенні туристичних послуг.
50. Дизайн та технології комплексного туристичного обслуговування на прикладі конкретного регіону.

Гарант освітньо-професійної програми



Вікторія ТИХОНОВИЧ

Керівник курсової роботи



Кирило ПІБКІН