

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

НАКАЗ

«02» жовтня 2023 р.

м. Харків

№ 1629-0

**Про затвердження тем
кваліфікаційних робіт**

На виконання графіка освітнього процесу на 2023-2024 н. р., на підставі Положення про кваліфікаційну роботу у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», затвердженого рішенням педагогічної ради коледжу від 31.01.2022 р. (протокол № 5, п. 3)

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити теми кваліфікаційних робіт:

1.1. Галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології, освітньо-професійна програма Ресторанні технології:

1. Розробка проекту технології морозива з використанням рослинних заміників молока для впровадження в загальнодоступній їдальні м. Харкова.

2. Розробка технології емульсійних соусів з використанням стабілізаційних систем.

3. Розробка проекту технології заморожених напівфабрикатів для піци та її впровадження у спеціалізованому цеху.

4. Розробка проекту технології солодких соусів на основі плодово-ягідної сировини та її запровадження у кафе

5. Розробка проекту технології делікатесних гірчичних соусів на основі полісахаридів рослинного походження

6. Розробка проекту технології десертної продукції (кремів плодово-ягідних) на основі фруктової сировини

7. Розробка проекту технології виробів з бісквітного тіста з використанням функціонального борошна.

8. Удосконалення технології виробів з пряничного тіста з використанням фракцій пивного суслу

9. Проект технології молочно-круп'яних десертів з пінною структурою

10. Поліпшення нутрієнтного складу кексів за рахунок застосування порошку Моринги.

11. Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів за рахунок підвищення їх біологічної цінності.

12. Поліпшення споживних властивостей кондитерських виробів шляхом використання шроту.
13. Удосконалення технології застосування нетрадиційних добавок у виробництві вафельних тортів.
14. Розширення асортименту макаронних виробів за рахунок додавання борошна зі спельти.
15. Поліпшення процесу піноутворення зефірної маси за рахунок інулінмісткої рецептурної складової.
16. Управління асортиментом та якістю виробів із борошна з заданими властивостями.
17. Управління асортиментом та якістю карамелі по органолептичних та фізико-хімічних показниках.
18. Управління асортиментом здобного печива за рахунок використання білково-мінеральних добавок.
19. Управління асортиментом десертів за рахунок використання суперфудів.
20. Поліпшення органолептичних властивостей борошняних кондитерських виробів за рахунок використання амарантового борошна.
21. Формування споживних властивостей цукатів із редьки.
22. Управління асортиментом заморожених десертів з використанням натуральних інгредієнтів.
23. Управління асортиментом десертної продукції з використанням цукрорафінадної патоки.
24. Розширення асортименту капкейків із бісквітного тіста за рахунок додавання лляного борошна.
25. Подовження терміну зберігання халви соняшnikової за рахунок використання порошку з кісточок винограду.
26. Управління асортиментом макаронних виробів за рахунок використання рослинних добавок.
27. Управління асортиментом пряників за рахунок використання біологічно активних речовин.
28. Формування якості хлібобулочних виробів за рахунок застосування шроту кісточок винограду.
29. Формування харчової цінності житнього хлібу з використанням шроту плодів шипшини та зародків пшениці.
30. Шляхи розширення асортименту м'ясних січених напівфабрикатів функціонального призначення.
31. Формування якості м'ясних пельменів за рахунок нетрадиційної сировини.
32. Характеристика якості та порівняння споживних властивостей борошна пшеничного вищого та першого сорту, що реалізується в торговельній мережі м. Харкова.
33. Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів з використанням суперфудів

34. Удосконалення технології бісквітного напівфабрикату з використанням нетрадиційних добавок
35. Покращення споживчих властивостей крекери з використанням водоростевої сировини
36. Удосконалення технології приготування равіолі з використанням місцевої локальної сировини
37. Покращення споживчих властивостей пісочного печива оздоровчого спрямування
38. Удосконалення технології зефіру дієтичного спрямування
39. Удосконалення технології фірмових холодних закусок
40. Удосконалення технології чізкейку з використанням безглютенової сировини
41. Удосконалення технології кексів шляхом підвищення біологічної цінності
42. Удосконалення технології панкейків з використанням овочевих порошків
43. Удосконалення технології кондитерських виробів за рахунок використання шротів

1.3. Галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна

1. Наймінг і його вплив на імідж закладу ресторанного бізнесу
2. Технологія та організація обслуговування в готельному підприємстві
3. Розвиток готельної справи в Харкові
4. Організація діяльності ринку українського фаст фуду
5. Тенденція «крафту» в ресторанному бізнесі Харкова та області
6. Перспективи розвитку сегменту HoReCa
7. Робота ресторанів на автозаправних комплексах України (на прикладі)
8. Технологія та організація обслуговування в готельному підприємстві
9. Роль інновацій у створенні франчайзингової мережі закладів громадського харчування
10. Робота сомельє в ресторанному бізнесі (на прикладі)
11. Крафтові хлібобулочні вироби в закладах харчування в Україні
12. Використання QR-кодів в ресторані
13. Програми лояльності у застосунках ресторану
14. VIP-кейтеринг: особливості та актуальні проблеми розвитку в сучасних умовах
15. Залучення споживачів через акції в закладах ресторанного бізнесу
16. Мотивація персоналу в закладах ресторанного господарства
17. Low cost готелі: зарубіжний досвід
18. Сучасні тенденції у розвитку систем бронювання
19. Модульні ресторани: сучасний стан та перспективи розвитку

1.4. Галузь знань 07 Управління та адміністрування, спеціальність 073 Менеджмент, освітньо-професійна програма Торговельний менеджмент,:

1. Розробка конкурентної стратегії торговельного підприємства.
2. Адаптивне управління розвитком торговельного підприємства.
3. Контролювання реалізації управлінських рішень на торговельному підприємстві
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. Формування асортиментної політики підприємств торгівлі
9. Організація корпоративної культури у формуванні ефективного менеджменту підприємства.
10. Шляхи формування системи внутрішніх комунікацій торговельного підприємства.
11. Управління ціновою політикою торговельного підприємства
12. Адаптивне управління фінансовими результатами діяльності торговельного підприємства.
13. Планування діяльності торговельного підприємства
14. Організація інноваційної діяльності торговельного підприємства.
15. Формування інноваційної стратегії торговельного підприємства.
16. Організація процесу управління кадровими змінами на підприємстві торгівлі.
17. Механізм забезпечення ефективності управління розвитком торговельного підприємства
18. Управління мотивацією працівників структурних підрозділів підприємства.
19. Управління змінами у менеджменті торговельного підприємстві.
20. Розробка заходів подолання опору змінам на підприємстві.
21. Розробка системи управління персоналом торговельного підприємства
22. Розробка системи управління якістю праці менеджера на підприємстві.
23. Формування адаптивної системи управління якістю обслуговування на торговельному підприємстві
24. Шляхи формування антикризової політики торговельного підприємства.
25. Формування системи управління організаційними змінами на підприємстві
26. Шляхи оптимізації організаційної структури управління торговельного підприємства
27. Планування логістичної діяльності організації

28. Формування ефективної логістичної системи торговельного підприємства
29. Формування ланцюгів постачань торговельного підприємства
30. Формування системи оцінки рівня логістичного обслуговування торговельного підприємства
31. Формування системи складського обслуговування на торговельному підприємстві
32. Оцінка впливу ризиків ринкового середовища на діяльність підприємства.
33. Формування системи управління конфліктами організації.
34. Формування системи обслуговування клієнтів у сфері торгівлі.
35. Формування підходів управління розвитком персоналу підприємства.
36. Система КРІ як засіб підвищення ефективності праці персоналу торговельних підприємств.
37. Гейміфікація як інноваційний інструмент управління в системі розвитку персоналу сучасної організації.
38. Розробка системи маркетингового дослідження на торговельному підприємстві.
39. Шляхи формування start-up команд для торгових організацій.
40. Розробка системи оцінки ділових та професійних якостей персоналу підприємства.
41. Формування професійних компетенцій в HR-процесах торговельної організації
42. Впровадження оцінки персоналу на підприємстві та обґрунтування її мотивуючої ролі.
43. Формування системи найму спеціалістів сфери офлайн ритейлу на основі моделі компетенцій
44. Розвиток професійних компетенцій продукт менеджерів торговельної мережі.

2. Затвердити зразки завдання, титульних аркушів, ілюстративних матеріалів та супровідної документації кваліфікаційної роботи (Додаток 1)

3. Відповідальність за дотриманням здобувачами освіти календарного графіку підготовки кваліфікаційних робіт покласти на наукових керівників.

4. Контроль за виконанням наказу покласти на голів циклових комісій (Сєдиха К. В., Мельничук М. О.) та гарантів освітньо-професійних програм (Курилову Н. М., Шубіну Л. Ю., Мітяєву Т. Л.).

5. Загальний контроль за виконанням наказу покласти на заступника директора з навчально-методичної роботи Золотухіну О. О.

В. о. директора



Капіталіна ГУРОВА

Додаток 1
до наказу № _____
від _____

Державний торговельно-економічний університет
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

(назва відділення)

(назва циклової комісії)

(прізвище, ім'я, по-батькові здобувача)

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

(тема кваліфікаційної роботи)

Спеціальність _____

Галузь знань _____

Подається на здобуття кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність _____ освітня програма _____

Науковий керівник:

(прізвище, ім'я, по-батькові керівника)

(вчене звання)

Харків – 2024

ДОПУЩЕНО ДО ЗАХИСТУ

Голова циклової комісії,

_____ (вчене звання)

_____ (прізвище, імя, по-батькові)

РЕКОМЕНДОВАНО ДО ЗАХИСТУ
рішенням циклової комісії

_____,
протокол від 00.00.2023 р. № 00

Гарант освітньої програми,

_____ (вчене звання)

_____ (прізвище, імя, по-батькові)

Науковий керівник,

_____ (вчене звання)

_____ (прізвище, імя, по-батькові)

Робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач

_____ (прізвище, імя, по-батькові здобувача)

Підсумкова оцінка: _____ (літера / балів)

Секретар екзаменаційної комісії

_____ (прізвище, імя, по-батькові)

Державний торговельно-економічний університет
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

_____ (назва відділення)

_____ (назва циклової комісії)

ЗАВДАННЯ НА ВИПУСКНУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

на здобуття кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність _____
освітня програма _____

студентці групи _____
(шифр групи) (прізвище, ім'я, по-батькові здобувача)

1. Тема роботи: _____

Тему затверджено наказом директора від _____ 2023 р. № 00

2. Термін подання завершеної роботи на кафедру – _____ 2023 р.

3. Графік виконання роботи

Назва етапів виконання або структурних елементів роботи	Дата закінчення

4. Методичні вказівки щодо виконання

В першому розділі необхідно розкрити ...

В другому розділі наводиться

При виконанні роботи необхідно використовувати ...

Завдання видав

Науковий керівник,

_____ (вчене звання)

(підпис)

(прізвище, ім'я, по-батькові керівника)

« ____ » _____ 2023 р.

Завдання отримав

Студент

(підпис)

(прізвище, ім'я, по-батькові здобувача)

« ____ » _____ 2023 р.

Державний торговельно-економічний університет
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

(назва відділення)

(назва циклової комісії)

(прізвище, імя, по-батькові здобувача)

**ІЛЮСТРАТИВНИЙ МАТЕРІАЛ ДО ДОПОВІДІ
НА ЗАХИСТ ВИПУСКНОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

(тема кваліфікаційної роботи)

Спеціальність _____

Галузь знань _____

Подається на здобуття кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність _____ освітня програма _____

Науковий керівник:

(прізвище, імя, по-батькові керівника)

(вчене звання)

Харків – 2024