

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ  
краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
"Колледж технологии и сервиса"

СОГЛАСОВАНО:  
Зам. директора по УМиНР

 Манина А.А.

УТВЕРЖДЕНО:  
Зам.директора по УПР

 Ворошилова С.И.

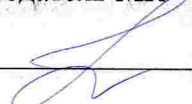
РАССМОТРЕНО:

на заседании МК

" 20 " ноябрь 20 19 г

Протокол № 2

Председатель МК

 Калинина Н.М.

Тематика выпускных квалификационных работ  
на 2019 – 2020 учебный год

Специальность 38.02.04. «Коммерция (по отраслям)»

Группа № 231

№ п/п	Тема выпускной квалификационной работы
1.	Совершенствование процессов снабжения на коммерческом предприятии
2.	Совершенствование закупочной деятельности коммерческого предприятия
3.	Управление закупочной деятельностью на предприятии с сезонным характером продаж
4.	Совершенствование системы снабжения предприятия
5.	Формирование плана закупок на торгово-закупочном предприятии
6.	Совершенствование системы продаж на коммерческом предприятии
7.	Совершенствование сбытовой деятельности коммерческого предприятия с использованием информационных технологий
8.	Совершенствование организации сбыта на коммерческом предприятии
9.	Особенности организации продаж на рынке -----товаров
10.	Совершенствование управления розничными продажами на примере компании -----
11.	Формирование стратегического товарного ассортимента коммерческого предприятия
12.	Анализ ассортимента товаров для формирования ассортиментной политики розничного предприятия.
13.	Анализ сбытовой деятельности коммерческого предприятия
14.	Стимулирование сбыта продукции на коммерческом предприятии
15.	Совершенствование сбытовой деятельности предприятия оптовой торговли
16.	Разработка плана продаж коммерческого предприятия.
17.	Мониторинг рынка продаж .....
18.	Формирование корпоративного имиджа коммерческого предприятия
19.	Разработка конкурентной стратегии коммерческого предприятия
20.	Разработка стратегии продвижения нового товара на рынок
21.	Бизнес - план вывода на рынок нового вида продукции

22	Разработка бизнес-плана по созданию малого коммерческого предприятия
23	Анализ системы управления запасами на коммерческом предприятии
24	Формирование и управление товарными запасами на предприятиях розничной торговли.
25	Совершенствование процесса ценообразования на продукцию коммерческого предприятия
26	Организация технологического процесса на предприятии торговли ....
27	Формирование товарного ассортимента на предприятии
28	Совершенствование ассортиментной политики на коммерческом предприятии оптовой торговли
29	Совершенствование системы товародвижения готовой продукции на коммерческом предприятии
30	Влияние рекламы на эффективную деятельность коммерческого предприятия
31	Совершенствование рекламной деятельности коммерческого предприятия
32	Анализ конкурентоспособности коммерческого предприятия и пути ее повышения
33	Разработка мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия
34	Совершенствование управление персоналом на коммерческом предприятии
35	Организация поставок и хранения товаров на складе предприятия....
36	Организация внешнеторговых операций коммерческого предприятия
37	Совершенствование управления внешнеторговой деятельностью коммерческого предприятия
38	Совершенствование механизма биржевой торговли
39.	Аукционная торговля и ее роль в коммерческой деятельности предприятия
40	Договорные отношения в коммерческой деятельности
41.	Организация коммерческой деятельности по оптовой продаже товаров (на примере розничного торгового предприятия).
42.	Реклама в коммерческой деятельности и оценка ее эффективности (на примере розничного торгового предприятия).
43.	Планирование и организация закупок товаров торговым предприятием (на примере розничного торгового предприятия).
44.	Приемка товаров по количеству и качеству и его регулирование в коммерческой деятельности.
45.	Соблюдение правил торговли в торговом предприятии.
46.	Услуги розничной торговли и пути их совершенствования.
47.	Организация торговли в розничных торговых предприятиях.
48.	Качество торгового обслуживания и ее влияние на эффективность работы предприятия.
49.	Роль и значение технологических процессов в организации коммерческой деятельности торгового предприятия.
50.	Организация и технология складских операций на предприятии розничной торговли.
51	Изучение спроса на товары в торговом предприятии.
52	Организация и развитие электронной торговли.

Преподаватели:

А.Н.Герасимова


Н.М.Калинина



ДЕПАПРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ  
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж технологии и сервиса» (КГА ПОУ «КТИС»)


СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УМиНР

 Манина А.А.

УТВЕРЖДЕНО:

Зам. директора по УПР

 Ворошилова С.И.

РАССМОТРЕНО:

на заседании МК

" 20 " ноябрь 2019 г.

Протокол № 2

Председатель МК

 Калинина Н.М.

**Тематика выпускной квалификационной работы  
на 2019 – 2020 учебный год**

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

ПМ. 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

МДК 03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

ПМ.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

МДК. 04. 01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

«ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»



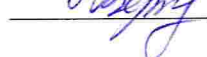
МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации»

**Группы 132, 143**

№ п/п	Тема выпускной квалификационной работы
1.	Совершенствование организации технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Франции
2.	Совершенствование организации процесса и разработка ассортимента сложных муссовых тортов. Инновационные приёмы в технологии приготовления блюд, возможности расширения ассортимента и повышения качества в предприятиях общественного питания.
3.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из нетрадиционного мясного сырья. Инновационные приёмы в технологии приготовления блюд, возможности расширения ассортимента и повышения качества в предприятиях общественного питания.
4.	Организация процесса приготовления и приготовление блюд из фаршированных овощей. Инновационные приёмы в технологии приготовления блюд, возможности расширения ассортимента и повышения качества в предприятиях общественного питания.
5.	Организация процесса приготовления и приготовление блюд из тушеного мяса. Инновационные приёмы в технологии приготовления блюд, возможности расширения ассортимента и повышения качества в предприятиях общественного питания.
6.	Организация процесса приготовления и приготовление плова. Инновационные приёмы в технологии приготовления блюд, возможности расширения ассортимента и повышения качества в предприятиях общественного питания.
7.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных запеканок, гратенов из овощей. Инновационные приёмы в технологии приготовления блюд, возможности расширения ассортимента и повышения качества в предприятиях общественного питания.

8.	Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов консоме. Инновационные приёмы в технологии приготовления блюд, возможности расширения ассортимента и повышения качества в предприятиях общественного питания.
9.	Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбной котлетной и кнельной массы.
10.	Организация процесса приготовления и расширение ассортимента приготовления сложных изделий из заварного теста в кондитерской эклерной «Вспышка». Инновационные приемы в технологии приготовления изделий.
11.	Организация процесса приготовления и приготовление супов-пюре и супов-кремов в современной ресторанной кулинарии, возможности расширения ассортимента в результате использования инновационных технологий.
12.	Организация процесса приготовления и приготовление блюд из запечённого мяса. Инновационные приёмы в технологии приготовления блюд, возможности расширения ассортимента и повышения качества в предприятиях общественного питания.
13.	Организация технологического процесса приготовления горячих банкетных блюд из рыбы. Инновационные приемы в технологии приготовления блюд.
16.	Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мясных субпродуктов.
15.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление горячих супов японской кухни, с использованием современных технологий и оборудования.
16.	Организация процесса приготовления и приготовление блинов, блинчиков и блюд из них. Инновационные приёмы в технологии приготовления блюд, возможности расширения ассортимента и повышения качества в предприятиях общественного питания.
17.	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из бобовых. Инновационные приёмы в технологии приготовления блюд, возможности расширения ассортимента и повышения качества в предприятиях общественного питания.
18.	Организация технологического процесса приготовления горячих банкетных блюд из мяса. Инновационные приемы в технологии приготовления блюд.
19.	Организация процесса приготовления и приготовление блюд из креветок и гребешка. Инновационные приёмы в технологии приготовления блюд, возможности расширения ассортимента и повышения качества в предприятиях общественного питания.
20.	Организация процесса приготовления и приготовление блюд из жареного мяса. Инновационные приёмы в технологии приготовления блюд, возможности расширения ассортимента и повышения качества в предприятиях общественного питания.
21.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных муссовых пирожных. Инновационные приёмы в технологии приготовления блюд, возможности расширения ассортимента и повышения качества в предприятиях общественного питания.
22.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса кролика возможности расширения ассортимента и повышения качества в п.о.п.
23.	Организация технологического процесса при приготовлении блюд из нетрадиционного овощного сырья – фенхель, цикорий, сельдерей, ямс, батат, возможности расширения ассортимента и повышения качества в п.о.п.
24.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд в лаунж – баре «Туман», с использованием современных технологий и оборудования.
25.	Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы семейства осетровых возможности расширения ассортимента и повышения качества в п.о.п.
26.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из запеченной рыбы, правила запекания возможности расширения ассортимента и повышения качества в п.о.п.
27.	Организация технологического процесса при приготовление сложных блюд из фаршированной птицы возможности расширения ассортимента и повышения качества в п.о.п.
28.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса (баранины, ягнятины) в ресторане с кавказской кухней, с использованием современных технологий и оборудования.


29.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд в сети ресторанов «Brazetti», возможности расширения ассортимента и повышения качества в предприятиях общественного питания.
30.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из кабачков и баклажан, с использованием современных технологий и оборудования.
31.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов возможности расширения ассортимента и повышения качества в п.о.п.
32.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление заварного теста и изделий из него, с использованием современных технологий и оборудования.
33.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление пирогов мировой кухни, с использованием современных технологий и оборудования.
34.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление птифур, с использованием современных технологий и оборудования.
35.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление бисквитного теста и изделий из него, с использованием современных технологий и оборудования.
36.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных десертов из мягкого сыра и творога, с использованием современных технологий и оборудования.
37.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в детском кафе.
38.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление гато, с использованием современных технологий и оборудования.
39.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление воздушного теста и изделий из него, с использованием современных технологий и оборудования.

Преподаватели:  /Головко Л.В./  
 /Варченко Г.М./  
 /Вертопрахова И.М./

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ  
краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
"Колледж технологии и сервиса"

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УМиНР

 Манина А.А.

УТВЕРЖДЕНО:

Зам.директора по УПР

 Ворошилова С.И.

РАССМОТРЕНО:

на заседании МК

" 20 " ноябрь 20 19 г

Протокол № 2

Председатель МК

 Калинина Н.М.

Тематика выпускных квалификационных работ  
на 2019 – 2020 учебный год

Специальность 38.02.03. «Операционная деятельность в логистике»

Группа № 421.

№ п/п	Тема выпускной квалификационной работы
1.	Организация логистических процессов на складе.
2.	Совершенствование организации доставки грузов автотранспортными средствами на примере компании
3.	Информационное обеспечение логистических процессов в закупочной (распределительной, коммерческой) деятельности производственного (торгового) предприятия (сети).
4.	Оптимизация логистических издержек производственных (торговых, сервисных) предприятий.
5.	Логистический подход к повышению конкурентоспособности предприятия на рынке.
6.	Формирование (оптимизация) системы управления логистическими потоками в биржевой торговле (в сфере туризма; в банковской сфере и т.п.).
7.	Автоматизация системы управления складом (на примере.....)
8.	Разработка смет транспортных расходов (на примере.....).
9.	Эффективность организации грузовых перевозок (по видам транспорта).
10.	Повышение эффективности организации складских работ (на примере.....).
11.	Управление логистическими затратами предприятия (торгового посредника).
12.	Формирование транспортно-логистической инфраструктуры (страны, региона, предприятия).
13.	Организация сервисной логистики в предпринимательских структурах.
14.	Логистическая система управления общественным транспортом в городском хозяйстве.
15.	Повышение эффективности управления запасами (на примере.....).
16.	Разработка оптимальных маршрутов следования (на примере.....).
17.	Организация мультимодальных перевозок грузов.
18.	Экспортно-импортные операции в логистических системах (на примере предприятия).

19.	Рационализация размещения товаров на складе (на примере.....)
20.	Обоснование выбора логистического посредника в транспортировке грузов
21.	Эффективность организации грузовых перевозок (по видам транспорта).
22.	Планирование сбытовой деятельности на предприятии
23.	Формирование эффективной схемы взаимоотношений поставщиков и потребителей в цепях поставок.
24.	Оценка эффективности закупочной деятельности и ее влияние на экономические показатели предприятия.
25.	Организация и управление логистическим сервисом на предприятии ( на примере
26.	Управление качеством в сфере услуг (на примере...).
27.	Правовое обеспечение международной логистической деятельности (на примере предприятия)
28.	Оптимизация складского комплекса как элементов логистической системы..
29.	Организация контейнерных перевозок на примере организации...
30.	Организация управления закупками и их особенности на предприятии

Преподаватель:

Назаренко О.И.

