

Затверджено на засіданні кафедри
технологій в ресторанному
господарстві, готельно-
ресторанної справи та
підприємництва
Протокол № 1 від 26.08.2024 р.

**Тематика курсових робіт
з дисципліни: «Проектування закладів ресторанного господарства
з основами САД»
для ЗВО ОП «Ресторанні технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

1. Проект складських приміщень комплексного підприємства української кухні «Колиба»
2. Проект складських приміщень дитячого кафе «Калейдоскоп» Проект овочевого цеху вегетаріанської їдальні «Вітамін»
3. Проект м'ясо-рибного цеху ресторану «Стейк-хаус»
4. Проект м'ясо-рибного цеху мисливського ресторану «Соколине полювання»
5. Проект доготовочного цеху їдальні «Українські страви»
6. Проект доготовочного цеху кафе угорської кухні «Паприкаш»
7. Проект доготовочного цеху кафе загального типу «Візит»
8. Проект гарячого цеху ресторану європейської кухні «Континенталь»
9. Проект холодного цеху ресторану італійської кухні «Антика»
10. Проект холодного цеху ресторану іспанської кухні «Мадрид»
11. Проект холодного цеху ресторану японської кухні «Окінава»
12. Проект холодного цеху ресторану при готелі бізнес-готелі «Меркурій» ***
13. Проект холодного цеху ресторану «Вітрило»
14. Проект холодного цеху концептуального кафе «Hollywood»
15. Проект гарячого цеху їдальні загального типу «Апетит»
16. Проект гарячого цеху етно-ресторану української кухні «Сорочинський ярмарок»
17. Проект гарячого цеху їдальні при промисловому підприємстві
18. Проект гарячого цеху шкільної їдальні
19. Проект борошняного цеху ПШО «Піца»
20. Проект кондитерського цеху кафе-кондитерського «Альпійська галявинка»

Гарант ОП «Ресторанні технології»

Юлія ГОРЯЙНОВА