

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: «Організація ресторанного господарства»  
для ЗВО ОП «Ресторанні технології»  
спеціальності 181 «Харчові технології»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

1. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючого ресторану / кафе.
2. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючої їдальні при промисловому підприємстві.
3. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва ресторану / кафе.
4. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва їдальні при промисловому підприємстві.
5. Організація роботи овочевого цеху в діючому ресторані.
6. Організація роботи овочевого цеху в діючій їдальні при базі відпочинку.
7. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в закладах ресторанного господарства.
8. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в діючій їдальні при промисловому підприємстві.
9. Організація роботи гарячого цеху в повносервісному діючому ресторані.
10. Організація роботи гарячого цеху при санаторії.
11. Організація роботи холодного цеху їдальні при промисловому підприємстві.
12. Організація роботи холодного цеху закладу повносервісного ресторанного господарства.
13. Організація роботи доготовочного цеху закладу ресторанного господарства.
14. Організація роботи кулінарного цеху закладу ресторанного господарства.
15. Організація роботи борошняного цеху спеціалізованої закускової.
16. Організація роботи кондитерського цеху закладу ресторанного господарства.
17. Організація роботи торгівельного залу ресторану / кафе / їдальні.

18. Організація роботи бару.
19. Організація обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства при готелі.
20. Організація обслуговування весільного (новорічного, ювілейного). банкету з повним обслуговуванням офіціантами.
21. Організація обслуговування банкетів фуршетів з обслуговуванням офіціантами.
22. Удосконалення організації роботи заготівельних цехів.
23. Удосконалення роботи доготівельних цехів.
24. Удосконалення організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
25. Удосконалення організації харчування за місцем роботи або навчання.

Гарант ОП «Ресторанні технології»



Юлія ГОРЯЙНОВА