

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 4

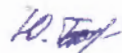
до ухвали циклової комісії харчових
технологій, готельно-ресторанної справи та
туризму

від 26.08.2025 р. (протокол № 1, п. 9)

**Рекомендована тематика курсових робіт
з освітнього компоненту «Ресторанна справа»
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
ступеня вищої освіти бакалавр**

1. Особливості організації обслуговування у ресторані з національною кухнею
2. Особливості організації обслуговування бенкету до дитячого дня народження у кафе
3. Особливості організації бенкету з нагоди професійного свята в ресторані
4. Особливості організації кави-брейк у кафе
5. Особливості організації бізнес-ланчу у ресторані
6. Особливості організації весільного бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами в ресторані
7. Особливості організації обслуговування новорічного бенкету-фуршету у кафе
8. Особливості організації роботи овочевого цеху супермаркету «Восторг»
9. Особливості організації роботи м'ясо-рибного цеху шашличної, що реалізує страви кавказької кухні
10. Особливості організації роботи гарячого цеху ресторану, який реалізує страви європейської кухні
11. Особливості організації роботи холодного цеху десертного кафе – бару
12. Організація роботи кондитерського цеху кафе-кондитерської

Гарант освітньо-професійної програми



Юлія БЕРЕЖНА

Керівник курсової роботи



Наталія АШТАЄВА