

Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

ВИТЯГ З ПРОТОКОЛУ № 1

засідання циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи

29.08.2024 р.

м. Харків

Голова: Седих К. В.

Секретар: Аштаєва Н. Л.

Всього членів циклової комісії: 22

Присутні: 22

Відсутні: немає

Порядок денний

8. Про затвердження тематики курсових робіт.

Доповідач: Седих К. В.

3. Слухали:

Голову циклової комісії Седих Костянтина В'ячеславовича про затвердження тематики курсових робіт в осінньому семестрі 2024/2025 н. р.

Костянтин В'ячеславович доповів, що відповідно до затверджених навчальних планів в осінньому семестрі 2024/2025 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



Костянтин СЄДИХ

Секретар

Наталія АШТАЄВА

Додаток 4

до ухвали циклової комісії харчових
технологій та готельно-ресторанної справи.
від 29.08.2024 р. (протокол № 1, п. 8)

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

1. Організація обслуговування бенкету «Весілля» у ресторані вищого класу
2. Організація дитячого недільного бранчу в ресторані вищого класу
3. Організація обслуговування бенкету «День народження» в ресторані
4. Організація банкету з нагоди професійного свята
5. Організація обслуговування кави-брейк у кафе
6. Організація обслуговування бізнес-ланчу у ресторані
7. Організація обслуговування весільного бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами в ресторані
8. Організація обслуговування новорічного банкету-фуршету у кафе
9. Організація обслуговування банкету-чаю у кафе
10. Організація банкету вечері з повним обслуговуванням офіціантами в ресторані
11. Овочевий цех супермаркету «Восторг»
12. Овочевий цех супермаркету «Рост»
13. М'ясо-рибний цех ресторану, який реалізує страви європейської кухні
14. М'ясо-рибний цех ресторану, що реалізує страви грузинської кухні
15. М'ясо-рибний цех шашличної, що реалізує страви кавказької кухні
16. М'ясо-рибний цех кафе, що реалізує страви європейської кухні
17. Гарячий цех молодіжного кафе, яке реалізує страви кавказької кухні
18. Гарячий цех ресторану, який реалізує страви європейської кухні
19. Гарячий цех шашличної, що реалізує страви грузинської кухні
20. Холодний цех ресторану, що реалізує страви європейської кухні
21. Холодний цех десертного кафе – бару
22. Холодний цех кафе – клубу у молодіжному розважальному центрі
23. Холодний цех кафе, що реалізує страви європейської кухні
24. Кондитерський цех ресторану «Рафінад»
25. Кондитерський цех підприємства «Кулінічі»

Гарант освітньо-професійної програми



Юлія БЕРЕЖНА

Керівник курсової роботи



Наталія АШТАЄВА