

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 2  
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 «Дизайн і технології сервісних процесів у  
закладах ресторанного господарства»  
освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування»  
освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр**

1. Організація обслуговування відвідувачів у спеціалізованих закладах ресторанного господарства
2. Удосконалення організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства
3. Удосконалення організації обслуговування за місцем роботи
4. Удосконалення організації обслуговування за місцем навчання
5. Удосконалення організації обслуговування за місцем відпочинку
6. Організація обслуговування у спеціалізованих барах
7. Технологія обслуговування гостей напоями у винному барі
8. Організація обслуговування в ресторанах при готелях
9. Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелі
10. Організація процесу обслуговування споживачів у спеціалізованих закусочних
11. Організація роботи закладів швидкого обслуговування
12. Організація підготування торговельних приміщень до процесу обслуговування в ресторані
13. Організація підготування торговельних приміщень до процесу обслуговування в барі
14. Організація обслуговування у дитячому кафе
15. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства
16. Організація обслуговування гостей у ресторані вищого класу
17. Характеристика видів сервісу у закладах ресторанного господарства різних типів та класів
18. Організація рекламної діяльності закладів ресторанного господарства
19. Організація обслуговування інземних туристів
20. Організація обслуговування бенкетів за столом
21. Організація обслуговування тематичних бенкетів
22. Організація обслуговування бенкету за типом "шведського столу"
23. Організація обслуговування бенкету-чаю
24. Організація обслуговування бенкету-коктейлю

25. Організація обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету
26. Організація обслуговування бенкету-весілля
27. Організація обслуговування новорічного бенкету
28. Організація обслуговування прийому за протоколом
29. Спеціальні форми обслуговування в ресторані
30. Організація обслуговування учасників конференції

Гарант освітньо-професійної програми  Юлія БЕРЕЖНА

Керівник курсової роботи



Тетяна МІРОШНИЧЕНКО