

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

28.08.2026 р.

м. Харків

**Голова:** Сєдих К. В.

**Секретар:** Аштаєва Н. Л.

**Всього членів циклової комісії:** 14

**Присутні:** 14

**Відсутні:** немає

**Порядок денний**

9. Про затвердження тематики курсових робіт на I семестр 2026/2027 н. р

*Доповідач:* Сєдих К. В.

**Слухали:**

Голову циклової комісії Сєдих Костянтина В'ячеславовича про затвердження тематики курсових робіт в осінньому семестрі 2026/2027 н. р.

Костянтин В'ячеславович доповів, що відповідно до затверджених навчальних планів в осінньому семестрі 2026/2027 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 |                                |
| 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'язкового освітнього компоненту «Технологія виробництва харчової продукції» освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» (додаток 1).

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 2).

3. Контроль за виконанням ухвали покласти на голову циклової комісії К. В. Сєдих.

Голова циклової комісії

Секретар

  


Костянтин СЄДИХ

Наталія АШТАЄВА

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

1. Організація роботи м'ясо-рибного цеху ресторану з використанням сучасного технологічного обладнання.
2. Організація роботи овочевого цеху ресторану з урахуванням принципів ресурсозбереження та мінімізації харчових відходів.
3. Організація роботи кулінарного цеху з виробництва напівфабрикатів і готової продукції для власної мережі та доставки.
4. Організація роботи сучасного кондитерського цеху при ресторані з виробництвом авторських десертів.
5. Організація роботи цеху холодних страв і закусок у ресторані сучасної української кухні.
6. Організація роботи гарячого цеху ресторану з елементами відкритої кухні.
7. Організація матеріально-технічного та продовольчого постачання ресторану на засадах цифрового управління запасами.
8. Організація харчування учасників сучасного ділового заходу (форуму, конференції, бізнес-саміту) в готельно-ресторанному комплексі.
9. Організація харчування іноземних туристів з урахуванням національних, культурних та спеціальних харчових потреб.
10. Організація харчування та ресторанного сервісу в сучасному санаторно-курортному комплексі.
11. Організація обслуговування весільного банкету в сучасному форматі з інтерактивними гастрономічними зонами.
12. Організація обслуговування дипломатичного прийому з урахуванням сучасного міжнародного протоколу та ресторанного етикету.
13. Організація кейтерингового обслуговування виїзного корпоративного заходу на відкритій локації.
14. Організація обслуговування учасників офіційно-ділового заходу з використанням форматів coffee break, business lunch та фуршету.
15. Організація ресторанного обслуговування учасників культурно-спортивного заходу з використанням мобільних форматів харчування.

16. Організація роботи ресторану на засадах концепції Zero Waste та раціонального використання продовольчої сировини.
17. Організація кейтерингового обслуговування корпоративного заходу у форматі food stations.
18. Організація роботи сімейного ресторану з дитячою гастрономічною концепцією.
19. Організація роботи ресторану з використанням енерго- та ресурсозберігаючих технологій.
20. Організація роботи ресторану швидкого обслуговування у форматі fast casual.

Гарант освітньо-професійної  
програми



Юлія БЕРЕЖНА

Керівник курсової роботи



Тетяна МІРОШНИЧЕНКО