

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

01.09.2023 р.

м. Харків

**Голова:** Сєдих К. В.

**Секретар:** Аштаєва Н. Л.

**Всього членів циклової комісії:** 14

**Присутні:** 14

**Відсутні:** немає

**Порядок денний**

3. Про затвердження тематики курсових робіт.

*Доповідач:* Сєдих К. В.

**3. Слухали:**

Голову циклової комісії Сєдих Костянтина В'ячеславовича про затвердження тематики курсових робіт в осінньому семестрі 2023/2024 н. р.

Костянтин В'ячеславович доповів, що відповідно до затверджених навчальних планів в осінньому семестрі 2023/2024 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
Ступінь вищої освіти бакалавр	
Ресторанна справа (просунутий рівень)	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).

2. Затвердити рекомендовану тематику курсових робіт для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр з обов'язкового освітнього компоненту «Ресторанна справа (просунутий рівень)» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» (додаток 3).

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

Голова циклової комісії



Костянтин СЕДИХ

Секретар

Наталія АШТАЄВА

**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 процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства (на прикладі ... ).
2. Організація обслуговування тематичних бенкетів у ресторанах.
3. Шляхи розвитку ресторанного господарства в Україні.
4. Конфігурація тематичного банкету зазначеного приводу в закладі готельно-ресторанного господарства.
5. Культура спілкування у сфері діяльності ресторанного господарства.
6. Міжнародне регулювання ринку готельно-ресторанних послуг у світі.
7. Конфігурація сніданку (обіду, вечері) зазначеного приводу в закладі готельно-ресторанного господарства.
8. Аналіз надання послуг харчування на прикладі готелю.....
9. Організація та технологія надання сервісних послуг в закладах ресторанного господарства.
10. Особливості організації праці у закладах ресторанного господарства.
11. Закони і принципи організації виробничих процесів у ресторанному господарстві.
12. Особливості надання послуг харчування іноземним туристам.
13. Організація виробництва у цехах підприємства ресторанного господарства.
14. Історія формування і розвитку системи українського народного харчування.
15. Організація надання послуг харчування мешканцям готельних комплексів.
16. Організація надання послуг з кейтерингу.
17. Особливості організації обслуговування туристів харчуванням під час круїзних подорожей.
18. Організація матеріально-технічного та продовольчого постачання закладу ресторанного господарства.
19. Сучасна інтерпретація класичного стилю в архітектурі та дизайні інтер'єру об'єктів готельно-ресторанного бізнесу.
20. Порівняльна характеристика класичного та італійського стилів в інтер'єрі приміщень готельно-ресторанного бізнесу.

Гарант освітньо-професійної програми  Тетяна МІТЯЄВА

Керівник курсової роботи  Тетяна МІТЯЄВА