

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

04.09.2023 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. Сєдих.

Голова циклової комісії



Костянтин СЄДИХ

Секретар

Наталія АШТАЄВА

Додаток 2

до ухвали циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи від 04.09.2023 р. (протокол № 1, п. 3)

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

Гарант освітньо-професійної програми  Тетяна МІТЯЄВА

Керівник курсової роботи  Тетяна МІТЯЄВА