

РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ
з дисципліни «Організація обслуговування»
для студентів спеціальності: 241 «Готельно-ресторанна справа»

1. Культура обслуговування в закладах ресторанного господарства
2. Організація обслуговування Новорічного бенкету
3. Організація обслуговування бенкету до Дня народження
4. Організація обслуговування в ресторані при готелі за типом «Шведського столу»
5. Організація роботи закладів швидкого обслуговування
6. Особливості організації бенкету коктейлю-фуршету для гостей з Ізраїлю
7. Організація обслуговування бенкету до Дня Святого Валентина
8. Організація обслуговування у дитячому кафе
9. Особливості обслуговування учасників офіційних заходів
10. Організація рекламної діяльності закладів ресторанного господарства
11. Організація обслуговування бенкету-чаю
12. Організація обслуговування споживачів в спеціалізованому кафе
13. Організація обслуговування в ресторанах при готелях
14. Організація обслуговування бенкету до Великодня
15. Організація обслуговування в піцерії
16. Організація обслуговування в суші-барах
17. Організація обслуговування тематичного бенкету (День матері)
18. Організація кейтерингового обслуговування
19. Організація обслуговування бенкету-весілля
20. Організація обслуговування іноземних туристів
21. Удосконалення організації обслуговування гостей у ресторані вищого класу
22. Організація обслуговування бенкету «Зустріч випускників»
23. Організація процесу обслуговування споживачів у кав'ярні
24. Організація обслуговування бенкету-кава
25. Характеристика сервісу у закладах ресторанного господарства різних типів та класів
26. Організація банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами
27. Організація обслуговування бенкету до дня 8 березня
28. Обслуговування бенкету за типом шведського столу дитячого дня народження
29. Організація обслуговування святкових заходів у діючому закладі ресторанного господарства (на прикладі банкет – фуршету)
30. «Організація дозвілля дітей в закладах ресторанного господарства»
31. Організація підготовки торговельних приміщень до процесу обслуговування в ресторані
32. Організація обслуговування бенкету-коктейлю в ресторані
33. Організація обслуговування дитячого свята – Дня Святого Миколая
34. Шляхи підвищення якості ресторанних послуг

Затверджено на засіданні циклової комісії комерційних та економічних дисциплін

Протокол № 2 від 12.09.2025р.

Голова циклової комісії



Наталя ПЛАСТУН