

Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства

1. Організація роботи м'ясо – рибного цеху (на прикладі ресторану...). Ресторан на 80 посадкових місць. Спеціалізація: страви з м'яса, гриль-меню
2. Організація роботи овочевого цеху (на прикладі ресторану....). Ресторан на 120 посадкових місць. Спеціалізація: універсальний заклад, гриль-меню
3. Організація роботи кулінарного цеху (на прикладі ресторану...). Ресторан на 150 посадкових місць. Спеціалізація: страви європейської кухні, магазин з продажу напівфабрикатів та готової кулінарної продукції
4. Організація роботи кондитерського цеху (на прикладі ресторану...). Ресторан на 80 посадкових місць. Потужність кондитерського цеху – 500 шт. виробів за зміну
5. Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок (на прикладі ресторану....). Ресторан на 100 посадкових місць. Спеціалізація: страви української кухні
6. Організація роботи гарячого цеху (на прикладі ресторану....). Ресторан на 100 посадкових місць. Спеціалізація: страви української кухні
7. Організація матеріальнотехнічного та продовольчого постачання закладу ресторанного господарства на прикладі «.....». Ресторан на 150 посадкових місць. Спеціалізація: страви української кухні
8. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства (на прикладі готельно-ресторанного комплексу....). Ресторан на 150 посадкових місць. Спеціалізація: страви української кухні
9. Особливості та структура процесу обслуговування споживачів (на прикладі ресторану готелю....). Ресторан при готелі на 100 посадкових місць. Спеціалізація: страви європейської кухні
10. Особливості надання послуг харчування учасникам конгресного туризму на прикладі готельноРесторан на 200 посадкових місць, бар,

конференц-хол. Спеціалізація: страви української та однієї і 27 ресторанного комплексу». Більше кухонь європейських країн. Кількість учасників заходу: 180 чоловік.

11. Організація харчування іноземних туристів на прикладі готельно-ресторанного комплексу».....». Ресторан на 100 посадкових місць, бар. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість туристів в групі: 20 чоловік. Громадяни Польщі. Термін перебування 5 днів.

12. Особливості організації обслуговування туристів харчуванням під час круїзних подорожей. Ресторан на 80 посадкових місць, бар. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість туристів в групі: 10 чоловік. Громадяни України. Маршрут: Одеса – Сухумі – Одеса.

13. Особливості надання послуг харчування в санаторно-курортних закладах на прикладі санаторію «.....». Ресторан на 250 посадкових місць, фіто-бар. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Термін перебування 14 днів.

14. Особливості надання послуг харчування в курортних готелях на прикладі «.....». Ресторан на 60 посадкових місць, бар. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн, грильменю. Кількість туристів в групі: 10 чоловік. Громадяни Німеччини. Термін перебування 6 днів.

15. Організація обслуговування бенкетів біля столу (на прикладі ресторану готелю....). Ресторан на 250 посадкових місць, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 120 чоловік. Бенкет-фуршет.

16. Організація обслуговування бенкетів за столом (на прикладі ресторану готелю...). Ресторан на 200 посадкових місць, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 80 чоловік. Ювілей з нагоди 10-річчя створення туристичної компанії.

17. Організація обслуговування комбінованих бенкетів (на прикладі ресторану готелю...). Ресторан на 150 посадкових місць, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української кухні. Кількість запрошених гостей 120 чоловік. Бенкет-фуршет-десерт

18. Організація обслуговування дипломатичних прийомів (на прикладі ресторану готелю....). Ресторан на 100 посадкових місць, аванзал, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 50 чоловік.

19. Організація надання послуг з кейтерингу (на прикладі ресторану готелю...). Ресторан на 200 посадкових місць. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 120 чоловік. Привід для організації бенкету – виїзна весільна церемонія на території приватної вілли.

20. Організація спеціальних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства (на прикладі ресторану готелю....). Ресторан на 200 посадкових місць. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 300 чоловік. Привід для організації обслуговування – щорічний осінній «Галицький бал» в обласному муздрамтеатрі.

21. Організація роботи доготівельного цеху (на прикладі їдальні...). Студентська їдальня на 200 посадкових місць. Меню вільного вибору страв. Відділення дієтичного харчування.

22. Особливості обслуговування учасників офіційно-ділових заходів харчуванням на прикладі готельноресторанного комплексу».....». Ресторан на 250 посадкових місць, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 120 чоловік.

23. Організація надання послуг харчування мешканцям готельних комплексів на прикладі «.....» Ресторан на 250 посадкових місць, гриль-бар. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Шведський стіл. Меню вільного вибору страв.

24. Організація обслуговування учасників культурних, громадських та спортивних заходів на прикладі ресторану готелю».....». Ресторан на 200 посадкових місць, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість учасників спортивних змагань – 50 чоловік. Вид та місце харчування: ресторан готелю.

25. Організація роботи цеху кулінарних борошняних виробів у закладах ресторанного господарства (на прикладі...). Студентська їдальня на 200 посадкових місць. Є потреба у доставці продукції до філій (студентські буфети, кафе).

Організація та технологія обслуговування готельного господарства

1. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства (ресторан, кафе) на прикладі ресторану «...».
2. Організація обслуговування в ресторанах при готелях на прикладі готельно-ресторанного комплексу «...».
3. Організація кейтерингового обслуговування споживачів на прикладі ресторанного підприємства «...».
4. Організація обслуговування новорічного бенкету у ресторані «...».
5. Організація обслуговування бенкетів з нагоди Дня народження у ресторані «...».
6. Організація обслуговування весільних бенкетів у ресторані «...».
7. Організація обслуговування бенкетів дитячих свят у ресторані «...».
8. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з кофейною концепцією на прикладі «...».
9. Організація обслуговування бенкету-фуршету у ресторанах на прикладі «...».
10. Організація обслуговування бенкету за типом «шведського столу» у ресторані «...».
11. Організація обслуговування тематичних бенкетів на прикладі ресторанного господарства «...».

12. Шляхи підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства на підставі розробки сучасних методів організації на прикладі ресторану «...».
13. Стан та проблеми розвитку закладів ресторанного господарства на регіональному рівні (місто, район, область).
14. Організація надання послуг споживачам у готелі «...».
15. Організація надання додаткових послуг у підприємстві готельного господарства (за матеріалами....).
16. Готельне господарство міста Тернополя: стан і перспективи розвитку.
17. Організація маркетингової діяльності підприємств готельного господарства.
18. Стан та перспективи розвитку готельного господарства в Україні.
19. Моніторинг ринку структурних підрозділів сфери сервісу готелів та інших засобів розміщення в Тернопільській області.
20. Особливості надання готельних послуг клієнтам з обмеженими можливостями.
21. Дослідження напрямів раціональної організації праці у готелі (на прикладі конкретного підприємства).
22. Екологізація пропозицій на ринку готельних послуг України.
23. Готельні ланцюги та тенденції їх розвитку в Україні.
24. Напрями оптимізації організації діяльності готельного підприємства (на прикладі конкретного підприємства).
25. Організація і технологія прибиральних робіт у готельному підприємстві (на прикладі конкретного підприємства).
26. Особливості функціонування служби харчування у готелі (на прикладі конкретного підприємства).
27. Сучасний стан розвитку готельних підприємств у сфері клубного відпочинку в Україні.
28. Особливості обслуговування в готельно-ресторанних комплексах на прикладі ГРК «.....».

29. Методи визначення рівня обслуговування гостей.
30. Психологія обслуговування в індустрії гостинності.
31. Сервісна діяльність в готельному господарстві.
32. Організація і технологія бронювання місць та номерів у засобах розміщення.
33. Організація і технологія прийому та розміщення туристів у засобах розміщення.
34. Організація і технологія надання готельних послуг у хостелі.
35. Модель організації обслуговування споживачів у трьохзірковому готелі.