

ОРІЄНТОВАНА ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ ЗА ФАХОМ ОПІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ОС БАКАЛАВР

1. Організація і технологія функціонування служби прийому та розміщення готельного підприємства в сучасних умовах.
2. Організація і технологія функціонування служби експлуатації номерного фонду готельного підприємства в сучасних умовах.
3. Організація і технологія функціонування служби бронювання готельного підприємства в сучасних умовах.
4. Організація і технологія функціонування служби харчування готельного підприємства в сучасних умовах.
5. Організація і технологія функціонування служби безпеки готельного підприємства в сучасних умовах.
6. Організація і технологія функціонування служби обслуговування приміщень вестибюльної групи готельного підприємства в сучасних умовах.
7. Особливості організації роботи інженерно-технічної служби готельного підприємства в сучасних умовах.
8. Особливості організації роботи кадрової служби готельного підприємства в сучасних умовах.
9. Архітектура та дизайн сучасних підприємств готельного господарства.
10. Впровадження інноваційних дизайнерських рішень в інтер'єрі підприємств готельного господарства.
11. Організація надання основних послуг у підприємствах готельного господарства.
12. Організація надання додаткових послуг у підприємствах готельного господарства.
13. Організація рекламної діяльності у підприємствах готельного господарства.
14. Організація дозвілля у підприємствах готельного господарства.
15. Особливості процесу інформаційного обслуговування на підприємствах готельного господарства.
16. Особливості організації і технології надання послуг в спаготелях.
17. Особливості організації і технології надання послуг в готелях ділового призначення.
18. Особливості організації і технології надання послуг в закладі розміщення типу санаторій.
19. Особливості організації і технології надання послуг в закладах розміщення типу пансіонат.
20. Особливості організації і технології надання послуг в закладах розміщення типу туристична база.
21. Особливості організації і технології надання послуг в закладах розміщення типу хостел.

22. Особливості організації і технології надання послуг в закладах розміщення типу мотель.
23. Особливості організації і технології надання послуг в закладах розміщення типу кемпінг.
24. Особливості організації і технології надання послуг розміщення в готельних підприємствах типу ботель.
25. Особливості організації і технології надання послуг розміщення в готельних підприємствах типу флотель.
26. Організація прибиральних робіт та сучасні клінінгові технології в підприємствах готельного господарства.
27. Організація культурно-масового обслуговування в підприємствах готельного господарства.
28. Особливості організації спортивно-оздоровчих заходів підприємствами готельного господарства.
29. Особливості організації послуг гостинності при розміщенні і обслуговуванні туристів з обмеженими можливостями.
30. Особливості організації послуг гостинності при розміщенні і обслуговуванні туристів з дітьми.
31. Управління якістю обслуговування у підприємствах готельного господарства.
32. Якість і культура обслуговування у підприємствах готельного господарства.
33. Організація управління персоналом у підприємствах готельного господарства.
34. Функціональна організація приміщень вестибюльної групи у підприємствах готельного господарства.
35. Сучасні підходи до функціональної організації житлового поверху у підприємствах готельного господарства.
36. Стан та перспективи розвитку готельного господарства в Україні. 37. Напрями оптимізації організації діяльності готельного підприємства (наприкладі конкретного підприємства).
38. Організація і технологія прибиральних робіт у готельному підприємстві (наприкладі конкретного підприємства).
39. Напрями оптимізації організації діяльності готельного підприємства (наприкладі конкретного підприємства).
40. Особливості обслуговування в готельно-ресторанних комплексах наприкладі ГРК «.....».
41. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючого ресторану.
42. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючої їдальні при промисловому підприємстві.
43. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючого кафе.
44. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва ресторану.

45. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва їдальні при промисловому підприємстві.
46. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва ресторану кафе.
47. Організація роботи овочевого цеху в діючому ресторані.
48. Організація роботи овочевого цеху в діючому ресторані при готелі.
49. Організація роботи овочевого цеху в діючій їдальні при базі відпочинку.
50. Організація роботи овочевого цеху при санаторії.
51. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в діючій їдальні при промисловому підприємстві.
52. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в закладах ресторанного господарства.
53. Організація роботи гарячого цеху в повносервісному діючому ресторані.
54. Організація роботи гарячого цеху при їдальні закритого типу.
55. Організація роботи гарячого цеху при санаторії.
56. Організація роботи холодного цеху закладу повносервісного ресторанного господарства.
57. Організація роботи холодного цеху їдальні при промисловому підприємстві.
58. Організація роботи кондитерського цеху закладу ресторанного господарства.
59. Організація роботи роздаткових їдальні при промисловому підприємстві.
60. Організація виробництва продукції при спеціалізованих закладах ресторанного господарства (на прикладі діючого підприємства).
61. Організація роботи торговельного залу їдальні при промисловому підприємстві на 200 місць.
62. Організація роботи торговельного залу їдальні при ресторані на 100 місць.
63. Організація роботи та робочих місць основного виробництва при підготовці та виробництві страв креативної кухні в закладах ресторанного господарства.
64. Організація обслуговування іноземних туристів в закладах ресторанного господарства при готелі.
65. Організація обслуговування іноземних туристів повносервісними закладами ресторанного господарства (на прикладі діючого підприємства).
66. Організація обслуговування споживачів у видовищних закладах (театрах, коцертних залах).
67. Організація обслуговування споживачів закладами ресторанного господарства на транспорті (повітряний, залізничний, морський, автомобільний транспорт).
68. Організація обслуговування бенкету за столом на 20 гостей з повним обслуговуванням офіціантами.
69. Організація обслуговування весільного бенкету на 100 чоловік з повним обслуговуванням офіціантами.
70. Організація обслуговування новорічного бенкету на 40 чоловік з повним обслуговуванням офіціантами.

71. Організація обслуговування ювілейного бенкету на 50 чоловік з повним обслуговуванням офіціантами.
72. Організація обслуговування бенкетів фуршетів з обслуговуванням офіціантами.
73. Організація надання послуг з кейтерингу в діючих закладах ресторанного господарства.
74. Організація виробництва та обслуговування відвідувачів закладами Ресторанного господарства формату швидкого обслуговування (на прикладі діючого підприємства).
75. Удосконалення організації виробництва у закладах ресторанного господарства.
76. Удосконалення організації роботи заготівельних цехів.
77. Удосконалення роботи доготівельних цехів.
78. Удосконалення організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
79. Удосконалення організації харчування за місцем роботи або навчання.
80. Удосконалення організації постачання і роботи складського господарства.
81. Організація праці у закладах ресторанного господарства.
82. Організація обслуговування банкетів.
83. Організація роботи барів.
84. Організація рекламної діяльності закладів ресторанного господарства.
85. Організація обслуговування бенкету за типом «шведського столу» у ресторані «...».
86. Організація обслуговування тематичних банкетів на прикладі ресторанного господарства «...».
87. Шляхи підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства на підставі розробки сучасних методів організації на прикладі ресторану «...».
88. Стан та проблеми розвитку закладів ресторанного господарства на регіональному рівні (місто, район, область).
89. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з кофейною концепцією на прикладі «...».
90. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства (ресторан, кафе) на прикладі ресторану «...».
91. Організація обслуговування іноземних туристів на прикладі ресторану/готелю «...».
92. Організація обслуговування брацлавських хасидів на прикладі ресторану/готелю «...».
93. Організація клінінгових робіт в готельному господарстві.
94. Особливості та структура процесу обслуговування споживачів (на прикладі ресторану, готелю «...»).
95. Організація надання послуг з кейтерингу (на прикладі ресторану ...).

96. Організація спеціальних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства (на прикладі ресторану «...»).
97. Особливості обслуговування учасників офіційно-ділових заходів харчуванням з врахуванням мультикультурності.
98. Організація прийому та обслуговування іноземних гостей (мультикультурний аспект)
99. Організація надання послуг харчування іноземним туристам (мультикультурний аспект)
100. Організація обслуговування людей з особливими потребами на підприємствах готельно/ресторанного бізнесу
101. Організація інклюзивного сервісу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
102. Організація обслуговування осіб з особливими потребами у закладах готельно-ресторанного господарства.
103. Організація обслуговування іноземних туристів у дорозі.
104. Комплексне обслуговування іноземних туристів з діловими цілями.
105. Організація обслуговування іноземних туристів з особливими потребами.