**ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТЗ ДИСЦИПЛІНИ   
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

1. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючого ресторану.
2. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючої їдальні при промисловому підприємстві.
3. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючого кафе.
4. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва ресторану.
5. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва їдальні при промисловому підприємстві.
6. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва ресторану кафе.
7. Організація роботи овочевого цеху в діючому ресторані.
8. Організація роботи овочевого цеху в діючому ресторані при готелі.
9. Організація роботи овочевого цеху в діючій їдальні при базі відпочинку.
10. Організація роботи овочевого цеху при санаторії.
11. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в діючій їдальні при промисловому підприємстві.
12. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в закладах ресторанного господарства.
13. Організація роботи гарячого цеху в повносервісному діючому ресторані.
14. Організація роботи гарячого цеху при їдальні закритого типу.
15. Організація роботи гарячого цеху при санаторії.
16. Організація роботи холодного цеху закладу повносервісного ресторанного господарства.
17. Організація роботи холодного цеху їдальні при промисловому підприємстві.
18. Організація роботи кондитерського цеху закладу ресторанного господарства.
19. Організація роботи роздаткових їдалень при промисловому підприємстві.
20. Організація виробництва продукції при спеціалізованих закладах ресторанного господарства (на прикладі діючого підприємства).
21. Організація роботи торговельного залу їдальні при промисловому підприємстві на 200 місць.
22. Організація роботи торговельного залу їдальні при ресторані на 100 місць.
23. Організація роботи та робочих місць основного виробництва при підготовці та виробництві страв креативної кухні в закладах ресторанного господарства.
24. Організація обслуговування іноземних туристів в закладах ресторанного господарства при готелі.
25. Організація обслуговування іноземних туристів повно сервісними закладами ресторанного господарства (на прикладі діючого підприємства).
26. Організація обслуговування споживачів у видовищних закладах (театрах, концертних залах).
27. Організація обслуговування споживачів закладами ресторанного господарства на транспорті (повітряний, залізничний, морський, автомобільний транспорт).
28. Організація обслуговування бенкету за столом на 20 гостей з повним обслуговуванням офіціантами.
29. Організація обслуговування весільного бенкету на 100 чоловік з повним обслуговуванням офіціантами.

30. Організація обслуговування новорічного бенкету на 40 чоловік з повним обслуговуванням офіціантами.

31. Організація обслуговування ювілейного бенкету на 50 чоловік з повним обслуговуванням офіціантами.

32. Організація обслуговування бенкетів фуршетів з обслуговуванням офіціантами.

33. Організація надання послуг з кейтерингу в діючих закладах ресторанного господарства.

34. Організація виробництва та обслуговування відвідувачів закладами ресторанного господарства формату швидкого обслуговування (на прикладі діючого підприємства).

35. Удосконалення організації виробництва у закладах ресторанного господарства.

36. Удосконалення організації роботи заготівельних цехів.

37. Удосконалення роботи доготівельних цехів.

38. Удосконалення організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

39. Удосконалення організації харчування за місцем роботи або навчання.

40. Удосконалення організації постачання і роботи складського господарства.

41. Організація праці у закладах ресторанного господарства.

42. Комплексна раціоналізація закладів ресторанного господарства.

43. Організація обслуговування банкетів.

44. Організація роботи барів.

45. Організація рекламної діяльності закладів ресторанного господарства.