Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

КУРСОВИЙ ПРОЕКТ

з дисципліни «Організація ресторанного господарства»

на тему: «Організація бенкету на 35 осіб з частковим обслуговуванням офіціантами (зустріч Нового Року) у ресторані вищого класу»

Студент групи ГРС-301
Петренко П.П.
Керівник к.т.н., доц. Сидоренко О.О..
Дата здачі роботи: _____
Допуск до захисту: _____

Кількість балів /ECTS: _____
Національна шкала: _____
Дата захисту:_____

Члени комісії

_____
(підпис) (прізвище та ініціали)

_____
(підпис) (прізвище та ініціали)

_____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Одеса – 2025

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Дисципліна «Організація ресторанного господарства»
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Курс 3 Група ГРС-301 Семестр 6

ЗАВДАННЯ
на курсовий проект студента
Петренка Петра Петровича

I. Тема проекту Організація бенкету на 35 осіб з частковим обслуговуванням офіціантами (зустріч Нового Року) у ресторані вищого класу
II. Строк здачі студентом закінченого проекту _____
III. Вихідні дані до проекту Новорічний бенкет на 35 осіб з частковим обслуговуванням
IV. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які підлягають розробці)

Вступ
1. Особливості обслуговування бенкету
1.1. Класифікація та характеристика бенкетів заданого типу
1.2 Порядок прийому і виконання замовлень на обслуговування бенкету.
1.3 Вимоги до меню бенкету.
1.4 Підготовка до проведення бенкету.
1.5 Вибір форми та розміщення бенкетних столів.
1.6 Особливості сервірування столів.
1.7 Послідовність обслуговування на бенкеті.
2. Організація обслуговування бенкету
2.1 Розробка оригінальної концепції проведення заходу
2.2 Розрахунок площі зали, необхідної для проведення бенкету.
2.3 Розробка меню.
2.4. Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів.
2.5 Схема сервірування столу.
2.6 Розрахунок і підбір обслуговуючого персоналу.
2.7 Розрахунок потреби в столовій білизні, посуді, столових наборах.
2.8 Порядок і правила розсаджування гостей.
2.9 Організація обслуговування та порядок подавання страв.
Висновки.
Список літератури

V. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
1. Схема сервірування столу до бенкету.
2. Схема бенкетної зали з розміщенням меблів.
VI. Дата видачі завдання_____

Студент _____
(підпис)

Керівник _____ _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

«___»_____20__р.

ЗМІСТ

Вступ
1. Особливості обслуговування Новорічного бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами
1.1. Класифікація та характеристика бенкетів з частковим обслуговуванням
1.2 Порядок прийому і виконання замовлень на обслуговування бенкету.
1.3 Вимоги до меню бенкету.
1.4 Підготовка до проведення бенкету.
1.5 Вибір форми та розміщення бенкетних столів.
1.6 Особливості сервірування столів.
1.7 Послідовність обслуговування на бенкеті.
2. Організація обслуговування Новорічного бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами на 35 осіб
2.1 Розробка оригінальної концепції проведення заходу
2.2 Розрахунок площі зали, необхідної для проведення бенкету.
2.3 Розробка меню.
2.4. Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів.
2.5 Схема сервірування столу.
2.6 Розрахунок і підбір обслуговуючого персоналу.
2.7 Розрахунок потреби в столовій білизні, посуді, столових наборах.
2.8 Порядок і правила розсаджування гостей.
2.9 Організація обслуговування та порядок подавання страв.
Висновки
Список літератури

Графічна частина
1. Схема сервірування столу до бенкету.
2. Схема бенкетної зали з розміщенням меблів.

Вступ

Текст…