

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

КУРСОВИЙ ПРОЕКТ

з дисципліни «Організація ресторанного господарства»

на тему: «Організація бізнес-ланчів для туристів з Бельгії
в ресторані на 36 осіб»

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)

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 бізнес-ланчів для туристів з Бельгії в ресторані на 36 осіб»

II. Строк здачі студентом закінченого проекту _____

III. Вихідні дані до проекту Бізнес-ланч на 36 осіб для туристів з Бельгії

IV. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які підлягають розробці)

Вступ

1. Особливості обслуговування іноземних туристів

1.1. Класи обслуговування.

1.2. Заклади ресторанного господарства для обслуговування іноземних туристів.

1.3. Вимоги до меню та режими харчування.

1.4. Методи та послідовність обслуговування.

1.5. Вимоги до обслуговуючого персоналу.

1.6. Додаткові послуги.

2. Організація харчування іноземних туристів

2.1 Особливості кухні даної країни.

2.2 Розрахунок площі зали, підбір обладнання.

2.3. Розробка меню сніданків, обідів та вечірнє 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, послідовність подавання страв і розрахунок за харчування 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 іноземних туристів

- 1.1. Класи обслуговування.
- 1.2. Заклади ресторанного господарства для обслуговування іноземних туристів.
- 1.3. Вимоги до меню та режими харчування.
- 1.4. Методи та послідовність обслуговування.
- 1.5. Вимоги до обслуговуючого персоналу.
- 1.6. Додаткові послуги.

2. Організація харчування туристів з Бельгії у ресторані на 36 місць

- 2.1 Особливості кухні даної країни.
- 2.2 Розрахунок площі зали, підбір обладнання.
- 2.3. Розробка меню сніданків, обідів та вечірнє 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, послідовність подавання страв і розрахунку за харчування

Висновки

Список літератури

Графічна частина

1. Схема сервірування столу.
2. Схема зали з розміщенням меблів.

					Курсовий проект з ОРГ		
Зм	Арк	№ докум	Підпис	Дата			
Студент		Петренко П.П.			Організація бізнес-ланчів для туристів з Бельгії в ресторані на 36 осіб	Літ	Аркуш
Консульт.							
Керівник		Сидоренко О.О.				ОНТУ-2025	
Н. Контр.						Каф. ГРБ	
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.				Б-101	

Текст...