

«Затверджую»

Завідувач кафедри готельно-ресторанної
та курортної справи

проф. Клапчук В.М.

« _____ » _____ 2024 р.

ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ

№ з/п	Тема	П.І.П. керівника	Група	П.І.П. студента
1.	Організація обслуговування бенкетів на прикладі ресторану «ПАБ FOREST HOUSE»	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Тодорів Арсен
2.	Організація обслуговування бенкетів на прикладі ресторану «Сан Марко»	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Нащук Яна
3.	Організація обслуговування бенкетів на прикладі ресторану «NeboS Restaurant»	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Аксюк Богдан
4.	Організація обслуговування бенкетів на прикладі ресторану «OMNIVORE»	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Гошко Микола
5.	Організація обслуговування бенкетів біля столу (на прикладі ресторану готелю....)	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Яцюк Владислав
6.	Організація обслуговування бенкетів за столом (на прикладі ресторану готелю...)	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Заболотна Софія
7.	Організація обслуговування комбінованих бенкетів (на прикладі ресторану готелю...)	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Лукинчук Володимир
8.	Організація обслуговування дипломатичних прийомів (на прикладі ресторану готелю....)	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Дружинець Мар'яна
9.	Організація надання послуг з кейтерингу (на прикладі ресторану готелю...)	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Ломпас Ольга.
10.	Організація гастрономічних форумів та подій в Україні: сучасні тенденції та проблеми	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Дмитрик Юлія

11.	Організація обслуговування бенкетів на прикладі закладу Гостинний двір «Забава»	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Шлімкевич Марія
12.	Організація обслуговування бенкетів на прикладі ресторану «Chateau Royal»	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Радиш Софія-Василина
13.	Організація обслуговування бенкетів на прикладі ресторану «Роляда»	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Салій Валентина
14.	Організація обслуговування бенкетів на прикладі ресторану «Maria Garden»	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Леньковська Мар'яна
15.	Організація обслуговування бенкетів на прикладі ресторану «Golden Time»	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Сенатович Юлія
16.	Організація обслуговування бенкетів на прикладі ресторану «Надія»	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Гах Тетяна
17.	Організація обслуговування бенкетів на прикладі ресторану «Прованс»	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Барабаш Вікторія
18.	Організація обслуговування бенкетів на прикладі ресторану ...	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Лелікова Вероніка
19.	Страви з м'яса в меню сучасних ресторанів: асортимент, кулінарний дизайн та подача	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Тішенінов Володимир
20.	Перші страви в меню сучасних ресторанів: асортимент, кулінарний дизайн та подача	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Скрипка Каріна
21.	Солодкі страви в меню сучасних ресторанів: асортимент, кулінарний дизайн та подача	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Погорела Софія
22.	Організація обслуговування бенкетів на прикладі бенкетного залу Event-hall VELYUR	доц. Лояк Л.М.	ГРС-31	Фриюк Сергій
23.	Перспективи розвитку крафтових технологій в Україні у воєнний час.	ст. викл. Румянцева І.Б.	ГРС-32	Мельников Роман
24.	Ресторанний бізнес України: реалії і вектори поствоєнного розвитку.	ст. викл. Румянцева І.Б.	ГРС-32	Годованець Вікторія

25.	Ресторанні гідни України: реалії та перспективи.	ст. викл. Румянцева І.Б.	ГРС-32	Панчук Віта
26.	Ресторанний бізнес м. Івано-Франківська в сучасних умовах.	ст. викл. Румянцева І.Б.	ГРС-32	Лободовська Альона
27.	Сучасне шкільне харчування.	ст. викл. Румянцева І.Б.	ГРС-32	Лукаш Олена.
28.	Використання крафтових технологій в ресторанному бізнесі: переваги та недоліки.	ст. викл. Румянцева І.Б.	ГРС-32	
29.	Застосування штучного інтелекту у ресторанному бізнесі.	ст. викл. Румянцева І.Б.	ГРС-32	Вацеба Марія
30.	Ресторанні і крафтові технології. Сервіс. Фуд-дизайн.	ст. викл. Румянцева І.Б.	ГРС-32	Дяків Вікторія
31.	Безглютенові страви у ресторанному бізнесу: реалії та перспективи.	ст. викл. Румянцева І.Б.	ГРС-32	Расторгуєва Олеся
32.	Сучасні кав'ярні: особливості роботи.	ст. викл. Румянцева І.Б.	ГРС-32	Солтис Карина
33.	Шоколадні ласощі: традиції та сучасність.	ст. викл. Румянцева І.Б.	ГРС-32	Дмитришин Юлія
34.	Організація святкування дитячого дня народження в розважальному центрі	ст. викл. Румянцева І.Б.	ГРС-32	Яворська Наталія
35.	Особливості роботи вегетаріанського кафе.	ст. викл. Румянцева І.Б.	ГРС-32	Гуцул Денис
36.	Особливості роботи суші-бару японської кухні.	викл. Костан І.Й.	ГРС-32	Каглян Ірина
37.	Організація роботи служби з виготовлення та доставки ролів (на прикладі « »).	викл. Костан І.Й.	ГРС-32	Мельников Олександр
38.	Особливості роботи кафе-кав'ярні-читальні в м. Івано-Франківську.	викл. Костан І.Й.	ГРС-32	Сахнюк Анастасія
39.	Особливості роботи ресторану молекулярної кухні.	викл. Костан І.Й.	ГРС-32	
40.	Екологічні інновації у ресторанному бізнесі.	викл. Костан І.Й.	ГРС-32	Сізін Діана
41.	Сучасні тренди розвитку ресторанного бізнесу.	викл. Костан І.Й.	ГРС-32	Ошур Мар'яна

42.	Формування команди в ресторанному бізнесі	викл. Костан І.Й.	ГРС-32	Павлик Роман
43.	Різноманітність ресторанів України.	викл. Костан І.Й.	ГРС-32	Мочерняк Зіновій
44.	Особливості роботи суші-бару японської кухні.	викл. Костан І.Й.	ГРС-32	Лонюк Марко

«Затверджую»

Завідувач кафедри готельно-ресторанної
та курортної справи

проф. Клапчук В.М.

«_____» _____ 2024 р.

ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ

№ з/п	Тема	П.І.П. керівника	Група	П.І.П. студента
1.	Актуальні тренди в ресторанному бізнесі: світові тенденції та регіональні особливості	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Білатчук Марія Романівна
2.	Еволюція ресторанної індустрії України	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Пітиляк Марія Петрівна
3.	Еволюція ресторанного господарства у м. Івано-Франківськ	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Кіктенко Олексій Петрович
4.	Еволюція ресторанного господарства у м. Коломия	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Волошин Анастасія Михайлівна
5.	Еволюція ресторанного господарства у м. Калуш	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Гудзовата Вікторія Дмитрівна
6.	Сучасні підходи до формування інтер'єру	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Ольшановська Юлія Володимирівна
7.	Актуальність створення концептуального меню на прикладі закладів ресторанного господарства м. Івано-Франківськ	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Зарубіна Анастасія Ігорівна
8.	Організація гастрономічних фестивалів у м. Івано-Франківськ / Львів / Яремче (на вибір)	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Джуряк Надія Іванівна
9.	Фестивалі вуличної їжі у м. Івано-Франківськ	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Ковалюк Вікторія Іванівна
10.	Сучасний стан та організація надання послуг харчування на	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Савчин Остап Васильович

	виробничих підприємствах у м. Івано-Франківськ			
11.	Сучасний стан та організація надання послуг харчування для школярів у м. Івано-Франківськ	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Федорчак Руслана Русланівна
12.	Інноваційні технології виробництва кулінарної продукції в сучасних ресторанах	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Левкун Діана Юріївна
13.	Фуд-холи як актуальний гастрономічний тренд	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Матківська Віра Василівна
14.	Підприємницька діяльність у сфері ресторанного господарства на прикладі Івано-Франківської області	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Герасимів Юлія Володимирівна
15.	Концептуальні аспекти діяльності ресторану «Бабин Бограч»	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Гнилиця Андріана-Людмила Андріївна
16.	Особливості функціонування кафе-пекарень у м. Івано-Франківськ	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Шах Софія Петрівна
17.	Особливості функціонування кафе-кондитерських у м. Івано-Франківськ	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Курас Вікторія Юріївна
18.	Організація роботи закладів ресторанного господарства формату «Суші+піца»	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Літвіненко Вероніка Василівна
19.	Кулінарні шоу та майстер-класи як актуальний тренд	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Ославська Тетяна Миколаївна
20.	Коцептульні аспекти діяльності сімейних закладів ресторанного господарства	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Петрик Богдана Михайлівна
21.	Коцептульні аспекти діяльності закладів ресторанного господарства з орієнтацією на італійську кухню	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Кучеренко Поліна Андріївна
22.	Коцептульні аспекти діяльності готельно-ресторанних комплексів	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Томенко Світлана Василівна

23.	Коцептульні аспекти діяльності ресторану «POVERN»	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Міштурак Андріна Андрівна
24.	Особливості діяльності закладів ресторанного господарства преміум-класу в Івано-Франківській області	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Остащук Роксолана Дмитрівна
25.	Організація обслуговування бенкетів на прикладі ресторану «Францішек Ромашкан»	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Бабій Софія Русланівна
26.	Організація обслуговування бенкетів на прикладі ресторану «Станіславський двір»	доц. Лояк Л.М.	ГРСз-31	Солтис Адам Арамович