

Темы курсовых работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 2019/2020 уч. год

№, п/п	Тема
1	Организация складского и тарного хозяйства заводской столовой на 800 работающих в максимальную смену. Предприятие работает на сырье.
2	Организация продовольственного и материально-технического снабжения ресторана на 150 мест. Предприятие работает на сырье.
3	Организация складского и тарного хозяйства кафе на 82 места. Предприятие работает на сырье. Метод обслуживания официантами.
4	Организация обслуживания посетителей винного бара на 50 мест. Метод обслуживания официантов и барменами.
5	Организация обслуживания потребителей в ресторане с средиземноморской кухней на 60 мест.
6	Организация производства стейк – ресторана на 60 мест. Предприятие работает на сырье.
7	Организация производства кафе молодежного на 46 мест с баром 20 мест. Предприятие работает на сырье.
8	Организация производства столовой при доме отдыха на 200 мест. Предприятие работает на сырье.
9	Организация производства кафе общего типа с самообслуживанием на 60 мест. Предприятие работает на сырье.
10	Организация производства предприятия быстрого обслуживания (по типу бистро) на 80 мест. Предприятие работает на полуфабрикатах.
11	Организация производства вареничной на 64 места. Предприятие работает на сырье.
12	Организация производства общедоступной столовой на 66 мест. Предприятие работает на сырье.
13	Организация производства бургерной на 56 мест. Предприятие работает на сырье.
14	Организация обслуживания потребителей в кафе с национальной кухней на 56 мест. Метод обслуживания официантами.
15	Организация обслуживания потребителей в ресторане с национальной (славянской) кухней на 64 места. Метод обслуживания официантами.
16	Организация обслуживания посетителей в кафе детском на 50 мест. Метод обслуживания официантами.
17	Организация обслуживания потребителей паб – ресторане на 60 мест. Метод обслуживания официантами.
18	Организация работы диетической столовой на 44 места.
19	Организация обслуживания потребителей в ресторане на 100 мест.
20	Организация работы школьной столовой. Предприятие работает на сырье.
21	Организация обслуживания посетителей в кофейне на 50 мест
22	Организация обслуживания иностранных туристов.
23	Организация обслуживания воздушного транспорта.
24	Организация обслуживания потребителей в кафе десертном на 60 мест с баром на 25 мест
25	Организация обслуживания Рождественского вечера на 24 человека в ресторане

	на 76 мест.
26	Организация обслуживания посетителей в ресторане с национальной кухней на 80 мест.
27	Организация обслуживания банкета – чай на 12 человек в кафе кондитерской на 62 места.
28	Организация обслуживания банкета – кофе на 12 человек в кофейне на 50 мест.
29	Организация обслуживания торжества, посвященного юбилею свадьбы.
30	Организация обслуживания потребителей в ресторане с паназиатской кухней на 100 мест.
31	Организация обслуживания участников конференции 200 человек.
32	Организация обслуживания торжества на 24 человека в кафе на 58 мест.
33	Организация работы кафе – кондитерской на 48 мест.
34	Организация работы предприятия быстрого обслуживания (демократический ресторан) на 100 мест.
35	Организация производства специализированной закусочной (специализацию определить самостоятельно) на 60 мест.
36	Организация производства кафе с национальной кухней на 46 мест.
37	Организация производства хинкальной на 52 места.
38	Организация складского и тарного хозяйства заводской столовой на 1000 работающих в максимальную смену. Предприятие работает на сырье.
39	Организация продовольственного и материально-технического снабжения ресторана на 96 мест. Предприятие работает на сырье.
40	Организация складского и тарного хозяйства кафе на 64 места. Предприятие работает на сырье. Метод обслуживания официантами.
41	Организация производства заготовочного специализированного мясного цеха. Мощность предприятия 9,8 тыс. п/ф в смену.
42	Организация складского и тарного хозяйства специализированного овощного цеха мощностью 18 тонн сырья в смену.
43	Организация работы заготовочных цехов общедоступного ресторана на 100 мест, работающего на сырье.
44	Организация производства кафе молодежного на 56 мест с молочным баром 25 мест, работающего на сырье.
45	Организация производства столовой при доме отдыха на 150 мест, работающего на сырье.
46	Организация производства кафе общего типа с самообслуживанием на 60 мест, работающего на сырье.
47	Организация производства предприятия быстрого обслуживания на 120 мест, работающего на полуфабрикатах.
48	Организация производства вареничной на 72 места, работающей на сырье.
49	Организация производства столовой на 84 места, работающей на сырье.
50	Организация производства котлетной на 56 мест, работающей на сырье.
51	Организация обслуживания посетителей в кафе с испанской кухней на 76 мест. Метод обслуживания официантов.
52	Организация обслуживания посетителей в ресторане с русской кухней на 64 места. Метод обслуживания официантов.
53	Организация обслуживания посетителей в кафе детском на 80 мест. Метод обслуживания – самообслуживания.
54	Организация обслуживания посетителей пивного ресторана на 140 мест. Метод обслуживания официантами.
55	Организация обслуживания посетителей винного бара на 54 места. Метод обслуживания официантов и барменами.

56	Организация производства офицерской столовой на 200 мест при военной части. Предприятие работает на сырье.
57	Организация производства студенческой столовой при ВУЗе на 150 мест. Предприятие работает на сырье.
58	Организация обслуживания посетителей в ресторане с татарской кухней на 74 места.
59	Организация обслуживания посетителей в ресторане с европейской кухней на 150 мест.
60	Организация обслуживания посетителей шашлычной на 96 мест.
61	Организация обслуживания новогоднего вечера в ресторане на 200 мест.
62	Организация обслуживания свадебного банкета на 100 человек в кафе на 100 мест.
63	Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием и официантами на 24 человека в ресторане на 60 мест.
64	Организация обслуживания банкета, посвященного празднованию Дня Победы на 18 человек в кафе 70 мест.
65	Организация обслуживания банкета, посвященного празднованию Дня Святого Валентина, на 60 человек в кафе молодежном на 60 мест.
66	Организация обслуживания банкета, посвященного празднованию юбилея фирмы « 10 лет» на 100 человек в ресторане на 150 мест.
67	Организация обслуживания банкета, посвященного празднованию серебряной свадьбы на 25 человек в кафе на 88 мест.
68	Организация обслуживания посетителей в кофейне на 150 мест
69	Организация обслуживания пассажирского железнодорожного транспорта.
70	Организация обслуживания водного транспорта.
71	Организация обслуживания воздушного транспорта.
72	Организация обслуживания потребителей в кафе десертном на 60 мест с коктейль-баром на 25 мест
73	Организация обслуживания Рождественского вечера на 24 человека в ресторане на 76 мест.
74	Организация обслуживания посетителей в ресторане с украинской кухней на 80 мест.
75	Организация обслуживания банкета – чай на 12 человек в кафе кондитерской на 62 места.
76	Организация обслуживания банкета – кофе на 12 человек в кофейне на 50 мест.
77	Организация обслуживания банкета, посвященного Крестинам девочки на 20 человек в ресторане на 60 мест
78	Организация обслуживания в ресторане с европейской кухней на 120 мест
79	Организация обслуживания участников конференций, симпозиумов 200 человек.
80	Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами, посвященного празднованию Дня Независимости России на 24 человека в кафе на 58 мест.
81	Организация работы кондитерского цеха мощностью 20 тысяч изделий в смену.
82	Организация работы диетической столовой на 82 места.
83	Организация обслуживания школьников школьной столовой на 1000 учеников.
84	Организация работы школьной столовой на 840 учеников.
85	Организация работы пирожковой на 52 места.
86	Организация производства закусочной общего типа на 100 мест г. Саратова.
87	Организация работы общедоступной столовой на 70 мест.
88	Организация обслуживания посетителей в кафе – мороженное на 64 места с

	десертным баром на 30 мест.
89	Организация обслуживания посетителей ресторана с японской кухней на 80 мест с суши – баром на 24 места.
90	Организация обслуживания посетителей в кофейне на 40 мест.
91	Организация работы ресторана с армянской кухней на 180 мест.