


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АО

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области

«Астраханский государственный политехнический колледж»

Утверждаю

Руководитель УМО

 Е.П. Тураева

Тематика курсовых работ

по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Специальность:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНО

на заседании методической

комиссии СТиД

Протокол № 2

от « 16 » 03 2023 года

Методист отделения

 Салихова Л.С.

Составил: преподаватель

Л.С. Салихова

1. Организация работы кухни (структурного подразделения) рыбного ресторана.
2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).
3. Организация работы структурного подразделения кафе-кондитерской на 60 мест.
4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при гостинице.
5. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.
6. Организация работы бара, как структурного подразделения ресторана.
7. Организация работы кухни (структурного подразделения) семейного кафе.
8. Организация работы структурного подразделения ресторана кавказской кухни.
9. Организация работы структурного подразделения ресторана европейской кухни на 80 мест.
10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кофейни на 30 мест.
11. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной блинной.
12. Организация работы кухни (структурного подразделения) вегетарианского кафе на 40 мест.
13. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.
14. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.
15. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии.
16. Организация работы структурного подразделения закусочной-шашлычной.
17. Организация работы структурного подразделения кафе быстрого питания.
18. Организация работы структурного подразделения ресторана азиатской кухни.
19. Организация работы структурного подразделения ресторана русской кухни на 100 мест.
20. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе.
21. Организация работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
22. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).
23. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого на 25 мест.
24. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).
25. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.
26. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.
27. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.
28. Анализ эффективности предпринимательской деятельности и разработка рекомендаций по их совершенствованию.
29. Разработка бизнес-плана развития предприятия.
30. Совершенствование системы управления персоналом организации.
31. Организация работы структурного подразделения ресторана итальянской кухни.
32. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе быстрого питания при фуд-корте.
33. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного кафе.
34. Организация работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
35. Организация в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.