

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АО
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской
области
«Астраханский государственный политехнический колледж»

Утверждаю
Руководитель УМО
Е.П. Тураева
«19» 09 2022 г.

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
отделения Сервисных
технологий и дизайна
протокол № 2
от «16» 09 2022г.
Методист
Салихова Л.С.

Составил: преподаватели
Л.С. Салихова

1. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
2. Организация работы структурного подразделения закусочной-шашлычной.
3. Организация работы структурного подразделения кафе быстрого питания.
4. Организация работы кухни (структурного подразделения) рыбного ресторана.
5. Организация работы кухни (структурного подразделения) суши-бара.
6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).
7. Организация в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
8. Организация работы структурного подразделения кафе-кондитерской на 50 мест.
9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при гостинице.
10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.
11. Организация работы бара, как структурного подразделения ресторана.
12. Организация работы структурного подразделения детского кафе (кондитерский цех) на 60 мест.
13. Организация работы кухни (структурного подразделения) семейного кафе.
14. Организация работы структурного подразделения ресторана кавказской кухни.
15. Организация работы структурного подразделения ресторана корейской кухни.
16. Организация работы структурного подразделения ресторана русской кухни.
17. Организация работы структурного подразделения ресторана европейской кухни на 60 мест.
18. Анализ эффективности предпринимательской деятельности и разработка рекомендаций по их совершенствованию.
19. Совершенствование управление производственной деятельностью современных организаций.
20. Анализ и регулирование запасов материальных и финансовых ресурсов.
21. Организация работы структурного подразделения ресторана итальянской кухни.
22. Организация работы кухни (структурного подразделения) кофейни.
23. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной блинной.
24. Организация работы структурного подразделения ресторана, реализующего «бизнес-ланч» на 80 мест.
25. Организация работы кухни (структурного подразделения) вегетарианского кафе на 50 мест.
26. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.
27. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.
28. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии.
29. Организация работы структурного подразделения ресторана паназиатской кухни.
30. Организация работы структурного подразделения ресторана японской кухни на 70 мест.
31. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе.
32. Организация работы в пабе при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
33. Организация работы в ресторане Fastfood при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
34. Организация работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
35. Организация работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
36. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).

37. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при автовокзале.
38. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.
39. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).
40. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).
41. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).
42. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе при железнодорожном вокзале.
43. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного кафе.
44. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.
45. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.
46. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.
47. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.
48. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).
49. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующем комплексные обеды.
50. Совершенствование организационной структуры управления предприятием общественного питания.
51. Разработка бизнес-плана развития предприятия.
52. Совершенствование персонала организации.
53. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе быстрого питания при фуд-корте.