

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

Н.Р. Суханбирдиева

1. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (кондитерский цех) на 75 мест.
2. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех) на 60 мест, грузинская кухня.
3. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех) на 80 мест, японская кухня.
4. Организация работы структурного подразделения закусочной общего типа на 25 мест.
5. Организация работы структурного подразделения диетической столовой (холодный цех) на 30 мест.
6. Организация работы структурного подразделения специализированных закусочных (чебуречная) на 30 мест.
7. Организация работы рыбного ресторана на 150 мест, средиземноморская кухня.
8. Организация работы структурного подразделения ресторана, реализующего «бизнес-ланч» на 70 мест.
9. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
10. Организация работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
11. Организация работы в ресторане Fastfood при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
12. Организация работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
13. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.
14. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).
15. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).
16. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе при автовокзале.
17. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.
18. Организация работы структурного подразделения ресторана китайской кухни.
19. Организация работы структурного подразделения ресторана испанской кухни.
20. Организация работы структурного подразделения ресторана восточной кухни.
21. Организация работы структурного подразделения чайная на 30 мест.
22. Организация работы структурного подразделения специализированных закусочных (пельменная) на 30 мест.
23. Организация работы структурного подразделения специализированных закусочных (пирожковая) на 30 мест.
24. Организация работы структурного подразделения банкетного зала на 200 посадочных мест.
25. Организация работы структурного подразделения пекарни.
26. Организация работы ресторана по приготовлению рыбных блюд правильного питания.
27. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.
28. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды.
29. Организация работы структурного подразделения гастрономического паба.
30. Организация работы структурного подразделения пивного бара на 50 посадочных мест.