

Примерные темы курсовых работ по дисциплине: «Организация производства на предприятиях общественного питания».

1. Организация работы ресторана первого класса на 100 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.
2. Организация работы ресторана высшего класса на 150 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.
3. Организация работы кафе на 50 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.
4. Организация работы школьной столовой на 200 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.
5. Организация работы заводской столовой на 500 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.
6. Организация работы ресторана специализирующегося на национальной кухне на 150 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.
7. Организация работы диетической столовой на 50 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.
8. Организация работы молодежного кафе на 150 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.
9. Организация работы бара первого класса на 100 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.
10. Организация работы пивного бара на 150 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.
11. Организация работы закусочной на 50 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.
12. Организация работы пельменной на 100 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.