

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АО

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области

«Астраханский государственный политехнический колледж»

Утверждаю
Руководитель УМО
Е.П. Тураева
«13» 09 2022 г.

Тематика курсовых работ
по МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Специальность:

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
отделения Сервисных
технологий и дизайна
протокол № 2
от «16» 09 2022г.

Методист
Салихова Л.С.

Составил: преподаватель
Л.С. Салихова

1. Организация обслуживания в ресторане японской кухни на 80 мест.
2. Организация обслуживания посетителей в кафе – мороженное на 60 мест с десертным баром.
3. Организация обслуживания общедоступной столовой на 70 мест.
4. Организация обслуживания водного транспорта.
5. Организация обслуживания пассажирского железнодорожного транспорта.
6. Организация обслуживания пассажиров воздушного транспорта.
7. Организация обслуживания посетителей в кофейне на 100 мест.
8. Организация обслуживания свадебного банкета на 100 человек.
9. Организация обслуживания новогоднего вечера в ресторане на 200 мест.
10. Организация обслуживания участников конференций, симпозиумов на 200 человек.
11. Организация обслуживания банкета, посвященного празднованию юбилея на 60 человек.
12. Организация обслуживания кофе-брейк на 80 человек.
13. Организация обслуживания банкет-кофе на 24 человека в кофейне.
14. Организация обслуживания посетителей пивного ресторана на 140 мест.
15. Организация обслуживания в кафе детском на 50 мест.
16. Организация обслуживания иностранных туристов.
17. Организация обслуживания приема фуршета на 120 человек.
18. Организация обслуживания посетителей в закусочной общего типа.
19. Организация обслуживания школьников в школьной столовой на 1000 учеников.
20. Организация обслуживания коктейля-фуршет на 80 человек.
21. Организация обслуживания посетителей в ресторане с русской кухней на 70 мест.
22. Организация обслуживания банкета, посвященного празднованию 8 Марта на 80 человек.
23. Организация обслуживания потребителей в кафе с национальной кухней на 50 мест.
24. Организация процесса обслуживания посетителей в баре на 40 человек.
25. Организация обслуживания студентов в студенческой столовой при ВУЗе.
26. Организация обслуживания потребителей в ресторане с европейской кухней на 100 мест.
27. Организация приема «Бокал шампанского» на 30 человек.
28. Организация обслуживания дипломатических приемов.
29. Организация работы службы room-service в гостинице.
30. Организация обслуживания потребителей в ресторане с грузинской кухней на 80 мест.