

**МДК.02.01. Организация обслуживания
в организациях общественного питания**

Распределение и закрепление тем курсовых работ

Тематика курсовых работ

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания

- 1 Организация обслуживания банкет-чая на 25 человек в ... города ...
- 2 Структура организационной деятельности при проведении новогоднего банкета в ... города ...
- 3 Организация обслуживания банкет-чая на 30 персон в ... города ...
- 4 Совершенствование организационной деятельности в ... города ...
- 5 Анализ организационной деятельности кафе ... города ...
- 6 Организация обслуживания в ... города ...
- 7 Организация обслуживания детского воскресного бранча на 30 человек в ... города ...
- 8 Анализ и совершенствование организации обслуживания в ресторане ... города ...
- 9 Организация банкета за столом с полным обслуживанием официантами в ресторане ... города ...
- 10 Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю дня рождения на 60 человек в ресторане ... города ...
- 11 Организация банкета в кафе ... города ...
- 12 Оценка эффективности организационной деятельности ресторана ... города ...
- 13 Организация обслуживания приема-фуршет на 50 человек в ... города ...
- 14 Организация обслуживания в ... города ...
- 15 Организации кейтерингового обслуживания в ... города ...
- 16 Организация обслуживания кофе-брейк на 40 человек
- 17 Организация обслуживания банкета-фуршетна 90 человек
- 18 Организация детского воскресного бранча на 36 человек в ... города ...
- 19 Организация обслуживания банкета-чай на 12 персон в честь празднования 8 Марта
- 20 Организация питания и обслуживание потребителей по месту работы и учебы
- 21 Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантом на 54 человека в ...
- 22 Организация банкета с частичным обслуживанием официантами в детском кафе ...
- 23 Виды и формы проведения банкетных мероприятий в ...
- 24 Организация выездного банкета по поводу Дня рождения на 50 человек в ...
- 25 Организация работы пивного бара на 50 мест ...
- 26 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю бракосочетания на 100 человек в ресторане 1-го класса кафе

- 27 Банкет за столом с полным обслуживанием официантами на 42 персоны в ресторане при пятизвездочном отеле
- 28 Организация обслуживания приема коктейль на 75 человек
- 29 Организация обслуживания Новогоднего ужина в ресторане высшего класса
- 30 Организация обслуживания в кофейне на 40 мест с проведением дегустации горячих напитков на основе кофе
- 31 Организация обслуживания коктейля - фуршета на 50, 60 человек
- 32 Организация обслуживания в баре общего типа 1-го класса на 26 мест
- 33 Организация обслуживания в ресторане японской кухни на 70 мест при отеле
- 34 Прием-фуршет на 120 человек по случаю юбилея
- 35 Организация проведения дегустации блюд в ... на 102 персоны
- 36 Организация питания и обслуживание потребителей по месту работы и учебы
- 37 Организационная деятельность ... при проведении новогоднего банкета на 25 человек
- 38 Организация проведения свадебного юбилея с частичным обслуживанием официантами в ресторане ... на 80 персон
- 39 Организация кейтерингового обслуживания банкета по поводу деловых переговоров на 40 человек
- 40 Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю Дня рождения на 70 человек
- 41 Организация обслуживания шведского стола на 120 человек в ресторане при отеле
- 42 Организация обслуживания рождественского банкета на 50 человек в кафе ...
- 43 Организация обслуживания банкета по случаю Международного женского дня 8 марта на 150 человек в ресторане ...
- 44 Организация обслуживания в пиццерии ... город ...
- 45 Организация обслуживания банкета по случаю 20-летнего юбилея на 80 человек в кафе японской кухни ...
- 46 Организация кейтерингового обслуживания банкета по случаю 20-летия фирмы на 150 человек
- 47 Организация работы баров (пивных, молочных, винных) на 50; 40; 30 посадочных мест
- 48 Организация производства и кейтерингового обслуживания банкета на 150 человек в театре кафе ...
- 49 Организация обслуживания новогоднего банкета-фуршета на 120 человек в кафе ...
- 50 Организация работы школьной столовой на 200 посадочных мест
- 51 Организация работы диетической столовой на 300 посадочных мест
- 52 Организация работы кафе на 75 посадочных мест
- 53 Организация работы детского кафе на 50; 40; 30; 25 посадочных мест
- 54 Организация работы кафе - кондитерское на 50; 40; 30 мест
- 55 Организация процесса обслуживания банкета-завтрака с полным обслуживанием официантами на 50 человек по случаю приема иностранной делегации
- 56 Организация процесса обслуживания банкета-обеда с полным обслуживанием официантами на 30 человек по случаю приема высокого гостя

- 57 Организация процесса обслуживания банкета-ужина с полным обслуживанием официантами на 100 человек по случаю празднования Дня города
- 58 Разработка мероприятий по обслуживанию выездного приёма-коктейль на 150 гостей по поводу юбилея учебного заведения
- 59 Разработка мероприятий по организации проведения и обслуживания банкета «Детский День рождения» с частичным обслуживанием на 20 гостей
- 60 Разработка мероприятий по организации обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами «Золотая свадьба» на 60 гостей в ресторане
- 61 Разработка мероприятий по обслуживанию тематического мероприятия в ресторане на 120 гостей, посвященного Масленице
- 62 Организация обслуживания Новогоднего ужина в кафе ...
- 63 Организация банкета с частичным обслуживанием официантами в ... на 20 человек

Самостоятельная работа обучающихся

Подобрать тему курсовой работы.

Приступить к разработке плана курсовой работы.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

Логвиной Л. А. - larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina

Шевкаленко Р. А. - rshevkalenko@bk.ru или <https://vk.com/id168488953>