УТВЕРЖДАЮ

Ст. методист \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

А.Ю. Коновалова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 года

**Тематика**

**курсовых работ по ПМ-06**

1.Организация работы общедоступной столовой на 60 мест. Организация производства продукции в холодном цехе. ( Коротаева)

2. Организация работы общедоступной столовой на столовой на 275 мест. Организация производства продукции в горячем цехе (Холодкова).

3. Организация работы ресторана 1 класса на 140 мест. Организация производства полуфабрикатов в мясорыбном цехе. (Шаронова)

4. Организация работы производственной столовой на 200 мест. Организация производства в холодном цехе. (Курнашкин)

5. Организация работы кафе на 40 посадочных мест. Организация производства продукции в горячем цехе. (Худовердиева)

6. Организация работы студенческой столовой на 150 мест. Организация производства продукции в горячем цехе. (Гришунина)

7. Организация работы столовой при производственном предприятии на 250 мест. Организация производства продукции в овощном цехе. (Соколова)

8. Организация работы открытого типа на 140 мест. Организация производства продукции в горячем цехе. (Фомина)

9. Организация работы студенческой столовой на 200 мест. Организация производства продукции в холодном цехе. (Ваньков И.)

11. Организация работы столовой открытого типа на 75 мест. Организация производства продукции в холодном цехе. (Сурикова)

12.Организация работы закусочной общего типа на 20 мест. Организация производства продукции в холодном цехе. (Кузнецова)

13. Организация работы ресторана русской кухни 1 класса на 40 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе. (Полетайкина)

14. Организация работы диетической столовой на 50 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе. (Зимин О.)

15. Организация работы пиццерии на 40 посадочных мест. (Головачев)

16. Организация работы блинной на 30 мест. (Бурыгин)

17. Организация работы детского кафе на 50 мест. Организация производства продукции в горячем цехе. (Ваньков Д)

18. Организация работы бара 1 класса на 30 мест. (Кудряшов)

19. Организация работы диетической столовой на 75 посадочных мест. Организация производства продукции в горячем цехе. (Зимин В.)

25. Организация работы рыбного ресторана 1класса на 40 мест. Организация производства продукции в рыбном цехе.

26. Организация работы общедоступной столовой на 120 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.

27. Организация работы кафе на 30 мест. Организация производства продукции в холодном цехе. ( Кузнецов М)

28. Организация работы ресторана 1 класса при вокзале на 50 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе.

29. Организация работы бара 1 класса на 50 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе.

30 .Организация работы столовой при промышленном предприятии на 100 мест. Организация производства продукции в горячем цехе. (Демина)

31. Организация работы закусочной общего типа на 30 мест.(Малахова)

32. Организация работы кофейни на 30 посадочных мест. Организация производства продукции в кондитерском цехе.

33. Организация работы кофейни на 25 посадочных мест. (Маликов)

34.Организация работы кафетерия на 32 посадочных мест.

35. Организация работы чайной на 25 посадочных мест.

36. Организация работы бара 1 класса на 50 мест. Организация производства в холодном цехе (Савельева)

Преподаватель В.М.Королева