|  |  |
| --- | --- |
|  |  **УТВЕРЖДЕНО**решением совета торгово-технологического факультета Чебоксарского кооперативного института (филиала) АНО ВПО ЦС РФ «Российский университет кооперации» от « 23 » мая 2008 г., протокол № 10 председатель совета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Исмуковрешением совета факультета подготовки специалистов в сокращенные срокиот « 28 » мая 2008 г., протокол № 7 председатель совета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В.Красильникова  |

**ТЕМАТИКА (ПРИМЕРНАЯ) КУРСОВЫХ РАБОТ**

по дисциплине

«**Проектирование предприятий общественного питания»**

для студентов специальности 260501

 «Технология продуктов общественного питания»

 очной и заочной (на базе СПО) форм обучения

1. Проектирование овощного цеха в столовой при производственном предприятии
на 300 посадочных мест
2. Проектирование овощного цеха в столовой при банке на 60 мест
3. Проектирование овощного цеха в столовой при ВУЗе на 130 посадочных мест
4. Проектирование овощного цеха в столовой при доме отдыха на 150
посадочных мест
5. Проектирование овощного цеха в столовой при школе на 70 посадочных мест
6. Проектирование овощного цеха в общедоступной столовой на 100 посадочных
мест
7. Проектирование овощного цеха в ресторане на 150 посадочных мест
8. Проектирование овощного цеха в кафе с самообслуживанием на 120
посадочных мест
9. Проектирование овощного цеха в детском кафе на 40 посадочных мест
10. Проектирование овощного цеха в кафе с обслуживанием официантами на 50
посадочных мест
11. Проектирование горячего цеха в ресторане «Нарспи» на 90 посадочных мест
12. Проектирование горячего цеха в кафе «Хуран кукли» на 80 посадочных мест с
обслуживанием официантами
13. Проектирование горячего цеха в шашлычной на 30 посадочных мест
14. Проектирование горячего цеха в закусочной «Ханара» на 30 посадочных мест
15. Проектирование горячего цеха в столовой при производственном предприятии
на 300 посадочных мест
16. Проектирование горячего цеха в столовой при банке на 60 посадочных мест
17. Проектирование горячего цеха в столовой при ВУЗе на 130 посадочных мест
18. Проектирование горячего цеха в столовой при колледже на 50 посадочных
мест
19. Проектирование горячего цеха в столовой при доме отдыха на 250 посадочных
мест
20. Проектирование горячего цеха в общедоступной столовой на 100 посадочных
мест
21. Проектирование горячего цеха в кафе с самообслуживанием на 120 посадочных
мест
22. Проектирование горячего цеха в детском кафе на 40 посадочных мест
23. Проектирование горячего цеха в кафе с обслуживанием официантами на 50
посадочных мест
24. Проектирование горячего цеха в блинной на 60 посадочных мест
25. Проектирование горячего цеха в «пельменной» на 120 посадочных мест
26. Проектирование горячего цеха в ресторане при вокзале на 50 посадочных мест
27. Проектирование горячего цеха в ресторане при гостинице на 70 посадочных мест
28. Проектирование холодного цеха в ресторане «Нарспи» на 90 посадочных мест
29. Проектирование холодного цеха в кафе «Хуран кукли» на 80 посадочных мест с обслуживанием официантами
30. Проектирование холодного цеха в шашлычной на 30 посадочных мест
31. Проектирование холодного цеха в закусочной «Ханара» на 30 посадочных мест
32. Проектирование холодного цеха в столовой при производственном
предприятии на 300 посадочных мест
33. Проектирование холодного цеха в столовой при банке на 60 посадочных мест
34. Проектирование холодного цеха в столовой при ВУЗе на 130 посадочных мест
35. Проектирование холодного цеха в столовой при доме отдыха на 220
посадочных мест
36. Проектирование холодного цеха в столовой при школе на 70 посадочных мест
37. Проектирование холодного цеха в общедоступной столовой на 100 посадочных
мест
38. Проектирование холодного цеха в кафе с самообслуживанием на 120
посадочных мест
39. Проектирование холодного цеха в детском кафе на 40 посадочных мест
40. Проектирование холодного цеха в кафе с обслуживанием официантами на 50
посадочных мест
41. Проектирование холодного цеха в блинной на 60 посадочных мест
42. Проектирование холодного цеха в «пельменной» на 120 посадочных мест
43. Проектирование холодного цеха в ресторане при вокзале на 50 посадочных
мест
44. Проектирование холодного цеха в ресторане при гостинице на 70 посадочных
мест
45. Проектирование мясного цеха в ресторане «Нарспи» на 90 посадочных мест
46. Проектирование мясного цеха в кафе «Хуран кукли» на 80 посадочных мест с
обслуживанием официантами
47. Проектирование мясного цеха в шашлычной на 30 посадочных мест
48. Проектирование мясного цеха в закусочной «Ханара» на 30 посадочных мест
49. Проектирование мясного цеха в столовой при производственном предприятии
на 300 посадочных мест
50. Проектирование мясного цеха в столовой при банке на 60 посадочных мест
51. Проектирование мясного цеха в столовой при ВУЗе на 130 посадочных мест
52. Проектирование мясного цеха в столовой при доме отдыха на 150 посадочных
мест
53. Проектирование мясного цеха в столовой при школе на 70 посадочных мест
54. Проектирование мясного цеха в общедоступной столовой на 100 посадочных
мест
55. Проектирование мясного цеха в кафе с самообслуживанием на 120 посадочных
мест
56. Проектирование мясного цеха в детском кафе на 40 посадочных мест
57. Проектирование мясного цеха в кафе с обслуживанием официантами на 50
посадочных мест
58. Проектирование мясного цеха в блинной на 60 посадочных мест
59. Проектирование мясного цеха в «пельменной» на 120 посадочных мест
60. Проектирование мясного цеха в ресторане при вокзале на 50 посадочных мест
61. Проектирование мясного цеха в ресторане при гостинице на 70 посадочных
мест
62. Проектирование рыбного цеха в столовой при производственном предприятии
на 600 посадочных мест
63. Проектирование рыбного цеха в ресторане на 300 посадочных мест
64. Проектирование рыбного цеха в столовой при доме отдыха на 130 посадочных
мест
65. Проектирование рыбного цеха в столовой при колледже на 90 посадочных мест
66. Проектирование рыбного цеха в столовой при школе на 70 посадочных мест
67. Проектирование рыбного цеха в общедоступной столовой на 100 посадочных
мест
68. Проектирование рыбного цеха в кафе с самообслуживанием на 120 посадочных
мест
69. Проектирование рыбного цеха в детском кафе на 50 посадочных мест
70. Проектирование рыбного цеха в кафе с обслуживанием официантами на 50
посадочных мест
71. Проектирование рыбного цеха в столовой при доме отдыха на 200 посадочных
мест
72. Проектирование кондитерского цеха в ресторане «Нарспи» на 130 посадочных
мест
73. Проектирование кондитерского цеха в закусочной «Ханара» на 100 посадочных
мест
74. Проектирование кондитерского цеха в столовой при производственном
предприятии на 300 посадочных мест
75. Проектирование кондитерского цеха в столовой при банке на 80 мест
76. Проектирование кондитерского цеха в столовой при ВУЗе на 130 посадочных
мест
77. Проектирование кондитерского цеха в столовой при колледже на 150
посадочных мест
78. Проектирование кондитерского цеха в столовой при школе на 130 посадочных
мест
79. Проектирование кондитерского цеха в общедоступной столовой на 150
посадочных мест
80. Проектирование кондитерского цеха в кафе с самообслуживанием на 120
посадочных мест
81. Проектирование кондитерского цеха в детском кафе на 60 посадочных мест
82. Проектирование кондитерского цеха в кафе с обслуживанием официантами на
140 посадочных мест
83. Проектирование кондитерского цеха в ресторане при вокзале на 120
посадочных мест
84. Проектирование кондитерского цеха в ресторане при гостинице на 70
посадочных мест
85. Проектирование мучного цеха в ресторане «Нарспи» на 90 посадочных мест
86. Проектирование мучного цеха в кафе «Хуран кукли» на 80 посадочных мест с
обслуживанием официантами
87. Проектирование мучного цеха в закусочной «Ханара» на 30 посадочных мест
88. Проектирование мучного цеха в столовой при производственном предприятии
на 300 посадочных мест
89. Проектирование мучного цеха в столовой при банке на 70 посадочных мест
90. Проектирование мучного цеха в столовой при ВУЗе на 130 посадочных мест
91. Проектирование мучного цеха в столовой при доме отдыха на 250 посадочных
мест
92. Проектирование мучного цеха в столовой при школе на 120 посадочных мест
93. Проектирование мучного цеха в общедоступной столовой на 100 посадочных
мест
94. Проектирование мучного цеха в кафе с самообслуживанием на 130 посадочных
мест
95. Проектирование мучного цеха в детском кафе на 50 посадочных мест
96. Проектирование мучного цеха в кафе с обслуживанием официантами на 90
посадочных мест
97. Проектирование мучного цеха в блинной на 60 посадочных мест
98. Проектирование мучного цеха в «пельменной» на 120 посадочных мест
99. Проектирование мучного цеха в ресторане при вокзале на 100 посадочных мест

100. Проектирование мучного цеха в ресторане при гостинице на 80 посадочных
мест

Тематика курсовых работ обсуждена и рекомендована к утверждению

решением заседания кафедры технологии продуктов общественного питания

«30» апреля 2008 г, протокол № 9

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Д. Димитриев