АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ» БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДЕНО
на заседании кафедры
экономики и предпринимательства
2 сентября 2020 г., протокол №1

Зав. кафедры /Жилина Е.В

Тематика

курсовых работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

на 2020-2021 учебный год

1. Проектирование организационной деятельности предприятий питания (бизнес-проект).
2. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.
3. Инновации на предприятиях общественного питания: отечественный и зарубежный опыт.
4. Мировой опыт организации предприятий общественного питания и его адаптация к условиям реформ РФ.
5. Национальные традиции и их использование в организации предприятий общественного питания (мировой опыт и стран СНГ).
6. Основные направления специализации предприятий общественного питания.
7. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.
8. Реструктуризация предприятий общественного питания: практика антикризисного функционирования.
9. Организация системы товароснабжения предприятий общественного питания в рыночных условиях.
10. Организация материально-технического обеспечения предприятий общественного питания.
11. Организация складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания.
12. Организация производственного процесса в предприятиях общественного питания.
13. Оперативно-производственное планирование: виды, методы, задачи.
14. Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания.
15. Организация рекламной деятельности на предприятиях общественного питания.
16. Организация санитарной службы на предприятиях общественного питания.
17. Организация контроля качества кулинарной продукции.
18. Организация технического обслуживания и ремонта оборудования на предприятиях общественного питания.
19. Организация коммерческой деятельности предприятий общественного питания. 20. Организация диетического питания.

21. Организация питания и обслуживания учащихся в общеобразовательных школах.
22. Организация питания и обслуживания студентов при вузах.
23. Организация питания и обслуживания учащихся средних профессиональных технических училищ.
24. Особенности организации вегетарианских столовых
25. Организация питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
26. Организация питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
27. Организация общественного питания в гостиничном комплексе.
28. Организация предприятий быстрого обслуживания.
29. Организация работы баров.
30. Организация питания и обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий.
31. Организация продвижения продукта предприятий общественного питания.
32. Применение компьютерных технологий в организации производственно-торгового процесса на предприятиях общественного питания.
33. Особенности организации питания и обслуживания туристов.
34. Организация системы обслуживания в предприятиях общественного питания.
35. Организация обслуживания гостей в ресторанах.
36.Формирование и стимулирование спроса в предприятиях общественного питания.