|  |  |
| --- | --- |
|  | **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. Исмуков  решением совета факультета подготовки  специалистов в сокращенные сроки  от « 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