



РАСПОРЯЖЕНИЕ

01.09.2019

№ 18-05-18/877

Москва

Об утверждении тем курсовых работ

С 01.09.2019 года утвердить темы курсовых работ на 2019-2020 уч. год

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дисциплина: МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

№п/п	Тема работы	Руководитель
1.	Особенности и традиции приготовления супов в русской кухне.	Н.И. Линькова
2.	Ассортимент и технология приготовления прозрачных супов европейской кухни.	Н.И. Линькова
3.	Пюреобразные супы: специфика технологии приготовления и способы подачи.	Н.И. Линькова
4.	Особенности технологии приготовления и отпуска супов в европейской кухне.	Н.И. Линькова
5.	Ассортимент и особенности приготовления горячих соусов французской кухни.	Н.И. Линькова
6.	Традиции и особенности технологии приготовления горячих соусов в зарубежной кухне.	Н.И. Линькова
7.	Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из картофеля и грибов в русской кухне.	Н.И. Линькова
8.	Горячие блюда из овощей в средиземноморской кухне: особенности приготовления и подачи.	Н.И. Линькова
9.	Горячие блюда из запеченных овощей: ассортимент и технология приготовления.	Н.И. Линькова
10.	Блюда из круп в русской кухне: ассортимент и технология приготовления.	Н.И. Линькова
11.	Паста в итальянской кухне: особенности приготовления и подачи.	Н.И. Линькова
12.	Ассортимент, особенности приготовления и подачи блюд из сыра.	Н.И. Линькова
13.	Горячие блюда из рыбы в русской кухне: ассортимент и особенности приготовления.	Н.И. Линькова
14.	Горячие блюда из морепродуктов в средиземноморской кухне: ассортимент и технология приготовления.	Н.И. Линькова
15.	Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из жареной рыбы с учетом различных видов жарки.	Н.И. Линькова
16.	Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из запеченной рыбы.	Н.И. Линькова
17.	Горячие блюда из рыбы в зарубежной кухне: национальные традиции и ассортимент.	Н.И. Линькова
18.	Ассортимент, особенности приготовления и отпуска горячих блюд из мяса и рыбы для гриль-бара.	Н.И. Линькова
19.	Горячие блюда из мяса диких животных: ассортимент,	Н.И. Линькова

	особенности приготовления и подачи.	
20.	Ассортимент и особенности технологии приготовления горячих блюд из мяса при низких температурах в современной кулинарии.	Н.И. Линькова
21.	Ассортимент и технология приготовления горячих блюда из мяса, приготовленного крупными кусками.	Н.И. Линькова
22.	Ассортимент и технология приготовления горячих блюда из тушеного мяса.	Н.И. Линькова
23.	Значение, ассортимент и технология приготовления горячих блюд из ягнатины.	Н.И. Линькова
24.	Значение, ассортимент и технология приготовления горячих блюд из свинины.	Н.И. Линькова
25.	Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из мяса в европейской кухне.	Н.И. Линькова
26.	Традиции и ассортимент горячих блюд из мяса у народов Закавказья.	Н.И. Линькова
27.	Ассортимент и технология приготовления горячих блюда из рубленого мяса.	Н.И. Линькова
28.	Ассортимент, особенности приготовления и отпуска стейков из мяса и рыбы.	Н.И. Линькова
29.	Ассортимент и реализации горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.	Н.И. Линькова
30.	Ассортимент, приготовление и отпуск горячих фаршированных блюд.	Н.И. Линькова
31.	Дизайн и оформление фирменных горячих блюд в ресторане с европейской кухней.	Н.И. Линькова
32.	Ассортимент и приготовление горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы в воке.	Н.И. Линькова
33.	Ассортимент, особенности технологии приготовления и реализации горячих блюд, приготавливаемых с использованием технологии фламбирования.	Н.И. Линькова
34.	Ассортимент, особенности технологии приготовления и реализации блюд русской кухни из пернатой дичи.	Н.И. Линькова
35.	Ассортимент, особенности технологии приготовления и реализации блюд из кролика.	Н.И. Линькова
36.	Горячие блюда из домашней птицы в зарубежной кухне: национальные традиции и ассортимент.	Н.И. Линькова
37.	Значение, ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из птицы.	Н.И. Линькова
38.	Горячие закуски русской и европейской кухни: ассортимент и технология приготовления.	Н.И. Линькова
39.	Горячие мучные блюда в зарубежной кухне: традиции и ассортимент.	Н.И. Линькова
40.	Традиции и ассортимент национальных блюд средиземноморской кухни.	Н.И. Линькова
41.	Особенности и традиции приготовления супов в русской кухне.	Н.И. Линькова

Дисциплина: МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации

№п/п	Тема работы	Руководитель
1.	Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (холодный цех)	М.С.Смыков
2.	Организация работы структурного подразделения ресторана класса	М.С.Смыков

	«люкс» (горячий цех)	
3.	Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (холодный цех)	М.С.Смыков
4.	Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех)	М.С.Смыков
5.	Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех)	М.С.Смыков
6.	Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех)	М.С.Смыков
7.	Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при аэровокзале	М.С.Смыков
8.	Организация работы структурного подразделения ресторана при вокзале	М.С.Смыков
9.	Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс», реализующего «бизнес-ланч»	М.С.Смыков
10.	Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс» при гостинице, завтрак-шведская линия	М.С.Смыков
11.	Организация работы структурного подразделения кафе	М.С.Смыков
12.	Организация работы структурного подразделения коктейль-бара	М.С.Смыков
13.	Организация работы структурного подразделения детского кафе	М.С.Смыков
14.	Организация работы структурного подразделения молодежного кафе	М.С.Смыков
15.	Организация работы структурного подразделения кофе-кофейни	М.С.Смыков
16.	Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской	М.С.Смыков
17.	Организация работы структурного подразделения кофе-мороженое	М.С.Смыков
18.	Организация работы структурного подразделения гриль-бара	М.С.Смыков
19.	Организация работы структурного подразделения фито-бара	М.С.Смыков
20.	Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-шашлычной	М.С.Смыков
21.	Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-блинной	М.С.Смыков
22.	Организация работы структурного подразделения закусочной общего типа	М.С.Смыков
23.	Организация работы структурного подразделения общедоступной столовой	М.С.Смыков
24.	Организация работы структурного подразделения диетической столовой	М.С.Смыков
25.	Организация работы структурного подразделения столовой при офисе	М.С.Смыков
26.	Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд)	М.С.Смыков
27.	Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта)	М.С.Смыков
28.	Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе (столовая для студентов и обслуживающего персонала питания по абонеентам)	М.С.Смыков
29.	Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе, профессорско-преподавательский зал	М.С.Смыков
30.	Организация работы структурного подразделения столовой при колледже	М.С.Смыков

31.	Организация работы кулинарного цеха фабрики-заготовочной по приготовлению готовых обедов	М.С.Смыков
32.	Организация работы структурного подразделения бара класса «люкс» (холодный цех)	М.С.Смыков
33.	Организация работы структурного подразделения бара класса «люкс» (горячий цех)	М.С.Смыков
34.	Организация работы структурного подразделения (кулинарного цеха) заготовочного предприятия по приготовлению обедов для питания на борту самолета	М.С.Смыков
35.	Организация работы структурного подразделения вагона-ресторана	М.С.Смыков

Специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Дисциплина: МДК 01.01 Организация коммерческой деятельности

№п/п	Тема работы	Руководитель
1.	Задачи, направления развития и совершенствования коммерческой работы в торговле в рыночных условиях	А.В.Онопrienко
2.	Роль коммерческой информации в торговой деятельности организаций и предприятий и ее влияние на результаты коммерческой деятельности	А.В.Онопrienко
3.	Организация хозяйственных связей торговых организаций и предприятий с поставщиками и покупателями товаров и их эффективность.	А.В.Онопrienко
4.	Прямые хозяйственные связи торговых организаций и предприятий с промышленностью и их эффективность	А.В.Онопrienко
5.	Организация коммерческой работы в торговой организации и пути ее улучшения	А.В.Онопrienко
6.	Коммерческая работа по закупке товаров и пути повышения ее эффективности	А.В.Онопrienко
7.	Коммерческая работа по продаже и пути повышения ее эффективности	А.В.Онопrienко
8.	Организация и технология закупок товаров на оптовых ярмарках	А.В.Онопrienко
9.	Коммерческая работа розничных торговых предприятий по стимулированию сбыта товаров и организации прогрессивных форм торгового обслуживания	А.В.Онопrienко
10.	Организация биржевой торговли и ее характеристика	А.В.Онопrienко
11.	Организация торговли на аукционах	А.В.Онопrienко
12.	Формирование торгового ассортимента товаров и управление товарными ресурсами на предприятии торговли	А.В.Онопrienко
13.	Внешнеэкономическая деятельность как одно из направлений коммерческой деятельности	А.В.Онопrienко
14.	Использование маркетинга в коммерческой деятельности торговых предприятий	А.В.Онопrienко
15.	Организация рекламной деятельности на торговом предприятии	А.В.Онопrienко
16.	Организация оперативного учета и контроля за выполнением поставок и качеством товара	А.В.Онопrienко
17.	Изучение и прогнозирование спроса на продовольственные товары в условиях рынка	А.В.Онопrienко
18.	Профессиональная этика работников розничного торгового предприятия	А.В.Онопrienко
19.	Цели и задачи государственного регулирования	А.В.Онопrienко

	коммерческой деятельности	
20.	Товарные запасы и их значение для формирования ассортимента	А.В.Онопrienко
21.	Система государственного регулирования внешнеэкономической деятельности в России	А.В.Онопrienко
22.	Организация работы коммерческих служб	А.В.Онопrienко
23.	Роль товарных марок и торговых знаков в коммерческой деятельности	А.В.Онопrienко
24.	Права юридических лиц при проведении государственного контроля предприятий	А.В.Онопrienко
25.	Коммерческие и технологические операции на предприятиях розничной торговли и их эффективность	А.В.Онопrienко
26.	Транспортное обеспечение коммерческой деятельности	А.В.Онопrienко
27.	Риски в коммерческой деятельности и пути их снижения	А.В.Онопrienко
28.	Организация коммерческой работы по оптовой продаже товаров.	А.В.Онопrienко
29.	Организация коммерческой работы по розничной продаже товаров.	А.В.Онопrienко
30.	Организация самообслуживания в розничном торговом предприятии.	А.В.Онопrienко
31.	Использование мерчендайзинга в розничной торговле.	А.В.Онопrienко
32.	Визуальный мерчендайзинг в современном торговом предприятии.	А.В.Онопrienко
33.	Организация ярмарочной и аукционной торговли	А.В.Онопrienко
34.	Организация деятельности по созданию торгового предприятия	А.В.Онопrienко
35.	Организация и развитие малых предприятий в торговле России.	А.В.Онопrienко
36.	Организация работ по стимулированию продажи товаров в торговом предприятии	А.В.Онопrienко
37.	Организация внемагазинной торговли	А.В.Онопrienко
38.	Организация продажи товаров в сетевых магазинах	А.В.Онопrienко
39.	Закупочная деятельность торгового предприятия	А.В.Онопrienко
40.	Состояние и перспективы развития торговли.	А.В.Онопrienко
41.	Организация деятельности оптовых торговых предприятий.	А.В.Онопrienко
42.	Материально-техническая база оптовой торговли, основные направления её развития.	А.В.Онопrienко
43.	Типизация и специализация розничной торговой сети.	А.В.Онопrienко
44.	Мелкорозничная торговая сеть.	А.В.Онопrienко
45.	Организация и технология приемки товаров в магазине по качеству и количеству.	А.В.Онопrienко
46.	Организация и технология хранения товаров в магазине.	А.В.Онопrienко
47.	Организация и технология хранения товаров в оптовом предприятии.	А.В.Онопrienко
48.	Организация и технология подготовки к продаже продовольственных товаров в магазине.	А.В.Онопrienко
49.	Управление товарными запасами на складах торговых предприятий	А.В.Онопrienко
50.	Организация торгового процесса в розничном торговом предприятии	А.В.Онопrienко
51.	Организация труда в розничном торговом предприятии	А.В.Онопrienко
52.	Организация товароснабжения розничного торгового предприятия	А.В.Онопrienко
53.	Организация доставки товаров в розничную торговую сеть	А.В.Онопrienко

54.	Эффективность коммерческой деятельности розничного торгового предприятия.	А.В.Онопrienко
55.	Организация рекламно-информационной деятельности в розничном торговом предприятии.	А.В.Онопrienко
56.	Организация самообслуживания в розничном предприятии	А.В.Онопrienко
57.	Защита прав потребителей и основные правила торговли.	А.В.Онопrienко
58.	Типизация и специализация розничной торговой сети.	А.В.Онопrienко
59.	Мелкорозничная торговая сеть.	А.В.Онопrienко
60.	Организация коммерческой работы по продаже товаров в торговом предприятии	А.В.Онопrienко
61.	Организация коммерческой работы по оптовой продаже товаров.	А.В.Онопrienко
62.	Организация коммерческой работы по розничной продаже товаров.	А.В.Онопrienко
63.	Организация и технология подготовки к продаже непродовольственных товаров в магазине.	Л.В.Витова
64.	Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина.	Л.В.Витова
65.	Организация и технология продажи товаров методом самообслуживания.	Л.В.Витова
66.	Организация и технология продажи товаров по образцам	Л.В.Витова
67.	Организация и технология продажи товаров с индивидуальным обслуживанием.	Л.В.Витова
68.	Правила продажи товаров в магазине.	Л.В.Витова
69.	Организация комиссионной торговли непродовольственными товарами.	Л.В.Витова
70.	Коммерческая работа в предприятиях розничной торговли.	Л.В.Витова
71.	Организация закупки товаров в предприятиях торговли.	Л.В.Витова
72.	Организация товароснабжения магазинов.	Л.В.Витова
73.	Договор поставки товаров и его роль в организации коммерческой деятельности.	Л.В.Витова
74.	Организация и технология продажи конкретной группы товаров (на примере продаж одежды, обуви, ювелирных изделий, сложнбытовой техники, мебели, хлеба и хлебобулочных изделий, гастрономических изделий, мясных товаров, бакалейных товаров и т.д. по выбору студента).	Л.В.Витова
75.	Ассортимент и качество услуг розничной торговли.	Л.В.Витова
76.	Сравнительная характеристика магазинов современных форматов.	Л.В.Витова
77.	Организация и технология продаж в электронной торговле.	Л.В.Витова
78.	Территориальное размещение розничных торговых предприятий.	Л.В.Витова
79.	Организация рекламы в розничных торговых предприятиях и ее эффективность.	Л.В.Витова
80.	Психология и этика коммерческой деятельности.	Л.В.Витова
81.	Организация складского хозяйства торгового предприятия.	Л.В.Витова
82.	Прямые договорные связи торговых предприятий с производителями товаров и их эффективность.	Л.В.Витова
83.	Определение рациональных путей товародвижения	Л.В.Витова

84.	Организация оптовых закупок товаров на оптовых ярмарках	Л.В.Витова
85.	Построение и размещение розничной торговой сети в городе	Л.В.Витова
86.	Управление товарными запасами в розничном торговом предприятии	Л.В.Витова
87.	Организация коммерческой деятельности розничного торгового предприятия	Л.В.Витова
88.	Организация и технология приёмки товаров в розничном торговом предприятии по количеству и качеству.	Л.В.Витова
89.	Организация и технология хранения и подготовки товаров к продаже в розничном торговом предприятии.	Л.В.Витова
90.	Организация и технология продажи товаров и обслуживания покупателей в розничном торговом предприятии.	Л.В.Витова
91.	Организация приемки товаров и технология хранения товаров на складе	Л.В.Витова
92.	Основные правила продажи товаров, продажа отдельных видов товаров.	Л.В.Витова
93.	Задачи, направления развития и совершенствования коммерческой работы в торговле в рыночных условиях	Л.В.Витова
94.	Роль коммерческой информации в торговой деятельности организаций и предприятий и ее влияние на результаты коммерческой деятельности	Л.В.Витова
95.	Организация хозяйственных связей торговых организаций и предприятий с поставщиками и покупателями товаров и их эффективность.	Л.В.Витова
96.	Организация коммерческой работы в торговой организации и пути ее улучшения	Л.В.Витова
97.	Коммерческая работа по закупке товаров и пути повышения ее эффективности	Л.В.Витова
98.	Коммерческая работа по продаже и пути повышения ее эффективности	Л.В.Витова
99.	Организация и технология закупок товаров на оптовых ярмарках	Л.В.Витова
100.	Коммерческая работа розничных торговых предприятий по стимулированию сбыта товаров и организации прогрессивных форм торгового обслуживания	Л.В.Витова
101.	Формирование торгового ассортимента товаров и управление товарными ресурсами на предприятии торговли	Л.В.Витова
102.	Внеэкономическая деятельность как одно из направлений коммерческой деятельности	Л.В.Витова
103.	Использование маркетинга в коммерческой деятельности торговых предприятий	Л.В.Витова
104.	Организация рекламной деятельности на торговом предприятии	Л.В.Витова
105.	Организация оперативного учета и контроля за выполнением поставок и качеством товара	Л.В.Витова
106.	Изучение и прогнозирование спроса на продовольственные товары в условиях рынка	Л.В.Витова
107.	Профессиональная этика работников розничного торгового предприятия	Л.В.Витова
108.	Цели и задачи государственного регулирования коммерческой деятельности	Л.В.Витова
109.	Товарные запасы и их значение для формирования ассортимента	Л.В.Витова

110.	Система государственного регулирования внешнеэкономической деятельности в России	Л.В.Витова
111.	Организация работы коммерческих служб	Л.В.Витова
112.	Роль товарных марок и торговых знаков в коммерческой деятельности	Л.В.Витова
113.	Коммерческие и технологические операции на предприятиях розничной торговли и их эффективность	Л.В.Витова
114.	Транспортное обеспечение коммерческой деятельности	Л.В.Витова
115.	Риски в коммерческой деятельности и пути их снижения	Л.В.Витова
116.	Организация самообслуживания в розничном торговом предприятии.	Л.В.Витова
117.	Использование мерчендайзинга в розничной торговле.	Л.В.Витова
118.	Организация ярмарочной и аукционной торговли	Л.В.Витова
119.	Организация деятельности по созданию торгового предприятия	Л.В.Витова
120.	Организация и развитие малых предприятий в торговле России.	Л.В.Витова
121.	Организация работ по стимулированию продажи товаров в торговом предприятии	Л.В.Витова
122.	Организация внемагазинной торговли	Л.В.Витова
123.	Организация продажи товаров в сетевых магазинах	Л.В.Витова
124.	Закупочная деятельность торгового предприятия	Л.В.Витова
125.	Организация и технология приемки товаров в магазине по качеству и количеству.	Л.В.Витова

Специальность: 43.02.11 Гостиничный сервис

Дисциплина: МДК 02.01 Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей

№п/п	Тема работы	Руководитель
1.	Современные технологии обслуживания в процессе проживания в гостинице.	Е.Ф.Охотина
2.	Стандарты гостиничного обслуживания службы приема и размещения.	Е.Ф.Охотина
3.	Профессиональное общение сотрудников службы приема и размещения с клиентами.	Е.Ф.Охотина
4.	Организация туристическо-экскурсионной деятельности в гостиницах.	Е.Ф.Охотина
5.	Повышение экономической эффективности за счет внедрения дополнительных услуг.	Е.Ф.Охотина
6.	Организация и технология предоставления дополнительных услуг.	Е.Ф.Охотина
7.	Особенности обслуживания безопасности гостиничных услуг.	Е.Ф.Охотина
8.	Особенности обслуживания VIP-гостей службы приема и размещения.	Е.Ф.Охотина
9.	Технологии оформления выезда гостя и процедура выписки.	Е.Ф.Охотина
10.	Ночной аудит.	Е.Ф.Охотина
11.	Технология встречи и обслуживания VIP клиентов гостиницы «Holliday Inn»	Е.Ф.Охотина

12.	Стандарты качества обслуживания гостей во время пребывания в отеле «Marriott GRAND»	Е.Ф.Охотина
13.	Специфика работы службы приема и размещения в тематических гостиницах.	Е.Ф.Охотина
14.	Обслуживания гостей во время проживания: сервис-бюро, услуги питания, обслуживание в номерах.	Е.Ф.Охотина
15.	Эффективное взаимодействие службы гостиничного хозяйства со службой питания и напитков гостиничного предприятия.	Е.Ф.Охотина
16.	Создание условий для комфортного проживания, эффективной работы, отдыха и развлечений в гостиничном предприятии.	Е.Ф.Охотина
17.	Управление процессами гостей.	Е.Ф.Охотина
18.	Менеджмент службы приема и размещения.	Е.Ф.Охотина
19.	Управление процедурами учета гостей.	Е.Ф.Охотина
20.	Управлением персоналом службы приема и размещения.	Е.Ф.Охотина
21.	Контроль безопасности жизнедеятельности номерного фонда гостиницы.	Е.Ф.Охотина
22.	Контроль организации хранения ценностей в «Holiday Inn» Hotel.	Е.Ф.Охотина
23.	Подготовка кадров СПИР и службы номерного фонда для индустрии гостеприимства в России.	Е.Ф.Охотина
24.	Стандарты гостиничного обслуживания службы приема и размещения.	И.Г.Шутова
25.	Обеспечение качества гостиничных услуг службы приема и размещения.	И.Г.Шутова
26.	Анализ качества обслуживания в гостиницах службы приема и размещения.	И.Г.Шутова
27.	Национальные международные гостиничные ассоциации объединения. Их роль в развитии гостиничной продукции на примере гостиницы (гостиница в которой проходили практику).	И.Г.Шутова
28.	Нормативная документация, регулирующая деятельность службы приема и размещения.	И.Г.Шутова
29.	Системы взаимоотношений службы приема и размещения гостиничных предприятий с туристическими предприятиями.	И.Г.Шутова
30.	Формирование корпоративной культуры в гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
31.	Обеспеченность кадрами службы приема и размещения на примере гостиницы. Кадровый состав (возраст, образование, стаж, работы по специальности).	И.Г.Шутова
32.	Модели организации службы приема и размещения гостиничного бизнеса.	И.Г.Шутова
33.	Современные тенденции развития службы приема и размещения гостиничного бизнеса.	И.Г.Шутова
34.	Взаимодействие службы приема и размещения и номерного фонда.	И.Г.Шутова
35.	Специфика работы службы приема и размещения малых гостиниц на примере гостиничного предприятия	И.Г.Шутова
36.	Специфика работы службы приема и размещения специализированных гостиниц на примере гостиничного предприятия.	И.Г.Шутова
37.	Специфика работы службы приема и размещения тематических гостиниц на примере гостиничного предприятия.	И.Г.Шутова

38.	Современные технологии управления службой приема и размещения.	И.Г.Шутова
39.	Лицензирование и сертификация гостиничных услуг.	И.Г.Шутова
40.	Автоматизированная обработка данных в службе приема и размещения.	И.Г.Шутова
41.	Дополнительные услуги в гостиничном предприятии. Их роль в повышении привлекательности гостиницы.	И.Г.Шутова
42.	Повышение экономической эффективности за счет внедрения дополнительных услуг в гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
43.	Конфликты ситуации в гостиницах и методы их предотвращения.	И.Г.Шутова
44.	Особенности предоставления информации о правилах пожарной безопасности и угрозы террористической атаки во время проживания в гостинице (на примере конкретной гостиницы).	И.Г.Шутова
45.	Анализ приема и регистрации индивидуальных гостей (на примере конкретной гостиницы)	И.Г.Шутова
46.	Специфика регистрации российских и иностранных граждан в гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
47.	Информирование гостей о правилах гостиницы и о предоставляемых дополнительных услугах гостиницы.	И.Г.Шутова
48.	Нормативно-правовая база для деятельности гостиницы.	И.Г.Шутова
49.	Операционные показатели эффективности службы приема и размещения.	И.Г.Шутова
50.	Стандартны поведения для сотрудников службы приема и размещения	И.Г.Шутова
51.	Этикет телефонных переговоров с гостями и стандарты общения с гостями на стойке	И.Г.Шутова
52.	Функции портье, супервайзеров (старший администратор).	И.Г.Шутова
53.	Комплементы гостям в конфликтных ситуациях во избежание негативных отзывов.	И.Г.Шутова
54.	Коммуникационный процесс взаимодействия службы приема и размещения с другими службами гостиницы	И.Г.Шутова
55.	Специфика размещения по VIP-гостей, групп, корпоративных гостей.	И.Г.Шутова
56.	Служба ночного аудита: назначение и основные функции и отчетная документация.	И.Г.Шутова
57.	Операционный процесс алгоритм выписки гостей из гостиницы	И.Г.Шутова
58.	Оформление и подготовка счетов гостей при выезд и произведение возврата денежных средств по эквирингу и наличному расчету.	И.Г.Шутова
59.	Служба приема и размещения: цели, основные функции, задачи	И.Г.Шутова
60.	Учет и порядок ведения кассовых операций	И.Г.Шутова
61.	Основные этапы процесса обслуживания гостей	И.Г.Шутова
62.	Виды и порядок расчета оплаты за проживание и дополнительные услуги в гостиницах	И.Г.Шутова
63.	Формы расчетов платежными документами в сфере гостиничного сервиса	И.Г.Шутова

Дисциплина: МДК 04.01 Организация продаж гостиничного продукта

1.	Управление отделом продаж и маркетинга гостиничного предприятия.	И.Г.Шутова
2.	Анализ структуры и уровней гостиничного продукта на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
3.	Продуктовая политика гостиничного предприятия.	И.Г.Шутова
4.	4.Технологии обслуживания и организация разработки новых гостиничных продуктов на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
5.	Управление стадиями жизненного цикла гостиничного продукта на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
6.	Сегментный анализ гостиничного рынка на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
7.	Организация позиционирования гостиничного продукта на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
8.	Управление сбытовой политикой гостиничного предприятия.	И.Г.Шутова
9.	Анализ функций и видов каналов сбыта услуг в гостиничном бизнесе на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
10.	Продажи организованным потребителям и посредникам на гостинично-туристическом рынке на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
11.	Повышение эффективности прямых продаж индивидуальным заказчикам на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
12.	Организация прямых продаж корпоративным структурам на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
13.	Организация продаж гостиничного продукта через туристических посредников на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
14.	Формирование тарифной политики отеля на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
15.	Организация маркетинговой деятельности турфирмы на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
16.	Управление продвижением гостиничного предприятия на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
17.	Маркетинговые стратегии международных гостиничных компаний в России на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
18.	Формирование и управление ассортиментом гостиничных предприятий.	И.Г.Шутова
19.	Информационные системы управления гостиничными комплексами на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
20.	Повышение конкурентоспособности гостиничного предприятия в условиях кризиса на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
21.	Организация работы и стандартизация качества услуг на предприятии питания при гостиницах на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
22.	Гостиничный продукт и способы оптимизации номенклатуры гостиничного предприятия	И.Г.Шутова
23.	Основные направления PR-деятельности в гостиничном бизнесе на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
24.	Организация маркетингового исследования гостиничного комплекса на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
25.	Повышение эффективности маркетинговой работы с потребителями гостиничных услуг на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
26.	Интернет-маркетинговые методы, Интернет-реклама как фактор конкурентоспособности гостиничного предприятия.	И.Г.Шутова
27.	Инновационные методы стимулирования и развития новых услуг в сфере гостеприимства на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
28.	Первоклассный сервис как конкурентное преимущество отеля на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
29.	Конкурентные стратегии гостиничного предприятия.	И.Г.Шутова

30.	Маркетинговая деятельность в ресторанах при гостиницах на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
31.	Маркетинговые стратегии и определение эффективности маркетинговых мероприятий на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
32.	Ценообразование в гостиничном бизнесе на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
33.	Дистрибуция, продажи, техника продаж в электронных системах бронирования.	И.Г.Шутова
34.	Методика и практика проведения оценки качества услуг на предприятиях гостиничного хозяйства на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
35.	СВОТ-анализ гостиничного предприятия. Применение матриц для оптимизации бизнеса гостиничного предприятия.	И.Г.Шутова
36.	Конкуренция в гостиничном бизнесе на примере гостиничного предприятия.	И.Г.Шутова
37.	Структурная теория трех стадий развития спроса в гостиничном бизнесе на гостиничном предприятии.	И.Г.Шутова
38.	Выявления потребительского сегмента спроса гостей и процесс продаж гостиничных услуг на примере гостиничного предприятия.	И.Г.Шутова
39.	Формирование тарифов на гостиничные услуги на примере гостиничного предприятия.	И.Г.Шутова
40.	Повышение прямых продаж индивидуальным заказчикам на примере гостиничного предприятия.	И.Г.Шутова
41.	Нормативно-правовая база оказания гостиничных услуг на примере гостиничного предприятия.	Н.Б.Летникова
42.	Структура, функции и принципы работы Отдела продаж и маркетинга на примере гостиничного предприятия.	Н.Б.Летникова
43.	Формирование тарифной политики отеля на примере гостиничного предприятия.	Н.Б.Летникова
44.	Инновационные технологии продаж гостиничного продукта на примере гостиничного предприятия.	Н.Б.Летникова
45.	Формирование спроса и стимулирование сбыта гостиничных услуг	Н.Б.Летникова
46.	Повышение эффективности маркетинговой работы с потребителями на примере гостиничного предприятия.	Н.Б.Летникова
47.	Методы продвижения и продаж гостиничного продукта на примере гостиничного предприятия.	Н.Б.Летникова
48.	Способы увеличения продаж гостиничных услуг на примере гостиничного предприятия.	Н.Б.Летникова
49.	Инновация – главное конкурентное преимущество гостиничного предприятия.	Н.Б.Летникова
50.	Ключевые факторы успеха гостиничного предприятия	Н.Б.Летникова
51.	Управление сбытовой политикой гостиничного предприятия	Н.Б.Летникова
52.	Продуктовая политика гостиничного предприятия	Н.Б.Летникова
53.	Гостиничные услуги – важнейшая составляющая туристского продукта	Н.Б.Летникова
54.	Анализ функций и видов каналов сбыта услуг в гостиничном предприятии	Н.Б.Летникова
55.	Организация прямых продаж корпоративным структурам на примере гостиничного предприятия	Н.Б.Летникова
56.	Организация продаж через туристических посредников на примере гостиничного предприятия	Н.Б.Летникова
57.	Повышение прямых продаж индивидуальным заказчикам на примере гостиничного предприятия	Н.Б.Летникова

58.	Управление продвижением гостиничного продукта на примере гостиничного предприятия	Н.Б.Летникова
59.	Формирование и управление ассортиментом гостиничных предприятий разного типа на примере гостиничного предприятия	Н.Б.Летникова
60.	Организация маркетинговой деятельности гостиничного предприятия	Н.Б.Летникова
61.	Сегментный анализ гостиничного рынка и организация позиционирования продукта отеля	Н.Б.Летникова
62.	Инновационные методы стимулирования и развития новых услуг в сфере гостеприимства	Н.Б.Летникова
63.	Продажи, дистрибуция и техника продаж в электронных системах бронирования гостиничного предприятия.	Н.Б.Летникова
64.	Стратегический маркетинг и брендинг отеля в высококонкурентной внешней среде.	Н.Б.Летникова
65.	Пути повышения доходности каналов сбыта гостиничного предприятия	Н.Б.Летникова
66.	Эффективное взаимодействие службы маркетинга и продаж со службой номерного фонда гостиничного предприятия	Н.Б.Летникова
67.	Эффективное взаимодействие службы маркетинга и продаж со службой питания и напитков	Н.Б.Летникова
68.	Ключевые факторы повышения конкурентоспособности гостиничного предприятия в условиях кризиса (проект)	Н.Б.Летникова
69.	Пути повышения конкурентоспособности гостиничного предприятия в условиях кризиса (проект)	Н.Б.Летникова
70.	Формирование туристского продукта. Взаимосвязь гостиничного предприятия и турфирмы (проект)	Н.Б.Летникова

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Дисциплина: МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания

№п/п	Тема работы	Руководитель
1.	Этический аспект ведения ресторанного бизнеса.	Н.А. Анашкина
2.	Особенности организации детского питания.	Н.А. Анашкина
3.	Тенденции развития ресторанного бизнеса. Открытие ресторана нового формата.	Н.А. Анашкина
4.	Инновационные технологии фаст-фуда: веганское кафе.	Н.А. Анашкина
5.	Эффективная политика управления ресторанным персоналом.	Н.А. Анашкина
6.	Карьерный рост – как неотъемлемый фактор развития ресторана.	Н.А. Анашкина
7.	Тайный гость – как важнейший метод совершенствование работы организации общественного питания.	Н.А. Анашкина
8.	Специфика обслуживания свадебного банкета на 200 человек.	Н.А. Анашкина
9.	Инновации в ресторанном бизнесе: фудпейринг (foodpairing).	Н.А. Анашкина
10.	Развитие услуг интернет – магазина. Особые отношения ресторана с системой доставки.	Н.А. Анашкина
11.	Кейтеринг (англиц. catering; от cater «поставлять провизию») — как важнейшая направленность ресторанного бизнеса.	Н.А. Анашкина

12.	Персонализация обслуживания с использованием инновационных методов.	Н.А. Анашкина
13.	Сравнительный анализ деятельности бармена и бариста. Особенности обслуживания за барной стойкой.	Н.А. Анашкина
14.	Специфика организации обслуживания на предприятиях общественного питания с японской кухней.	Н.А. Анашкина
15.	Бизнес – план: создание виртуального ресторана.	Н.А. Анашкина
16.	Тенденции и инновации в мировой шоколадной культуре.	Н.А. Анашкина
17.	Информационное обеспечение предприятий общественного питания.	Н.А. Анашкина
18.	Особенности организации обслуживания на предприятиях общественного питания в гостиничных комплексах.	Н.А. Анашкина
19.	Специфика управления деятельностью официантов.	Н.А. Анашкина
20.	Особенности управления деятельностью барменов.	Н.А. Анашкина
21.	Продвижение ресторанного продукта.	Н.А. Анашкина
22.	Оценка качества обслуживания и разработка мер по повышению уровня сервиса.	Н.А. Анашкина
23.	Анализ этапов процесса обслуживания.	Н.А. Анашкина
24.	Характеристика технологии, методов и форм обслуживания потребителей в зале.	Н.А. Анашкина
25.	Развитие конкурентоспособных преимуществ.	Н.А. Анашкина
26.	Продвижение ресторана.	Н.А. Анашкина
27.	Особенности обеспечения безопасности ресторанного бизнеса.	Н.А. Анашкина
28.	Нормативно-правовая база оказания услуг общественного питания.	Н.А. Анашкина
29.	Анализ особенностей обслуживания гостей во время проведения деловых банкетов и фуршетов.	Н.А. Анашкина
30.	Структурный анализ услуг общественного питания.	Н.А. Анашкина

Дисциплина: МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

№п/п	Тема работы	Руководитель
1.	Управление как вид профессиональной деятельности на примере предприятия питания	Н.Б.Летникова
2.	Подходы в управлении на примере предприятия питания	Н.Б.Летникова
3.	Основные функции управления. Взаимосвязь функций на примере предприятия питания	Н.Б.Летникова
4.	Организация как объект управления. Внутренняя среда на примере предприятия питания.	Н.Б.Летникова
5.	Внешняя среда организации. Типы организаций по взаимодействию с внешней средой на примере предприятия питания..	Н.Б.Летникова
6.	Функция планирования. Методы и принципы планирования на примере предприятия питания..	Н.Б.Летникова
7.	Функция организации. Организация взаимодействия и полномочия на примере предприятия питания..	Н.Б.Летникова
8.	Функция руководства. Программа мотивации и стимулирования персонала на примере предприятия питания..	Н.Б.Летникова
9.	Функция контроля. Виды и критерии контроля на примере предприятия питания.	Н.Б.Летникова

10.	Развитие конкурентных преимуществ на примере предприятия питания.	Н.Б.Летникова
11.	Процесс принятия управленческих решений на примере предприятия питания	Н.Б.Летникова
12.	Взаимосвязь организационной структуры и организационной культуры на примере предприятия питания	Н.Б.Летникова
13.	Роль менеджера в управлении современной организацией на примере предприятия питания	Н.Б.Летникова
14.	Методы управления персоналом: административные, экономические, социальные на примере предприятия питания	Н.Б.Летникова
15.	Ролевой подход в менеджменте. Стандарт поведения сотрудников в организации на примере предприятия питания	Н.Б.Летникова
16.	Компетентностный подход в менеджменте на примере предприятия питания	Н.Б.Летникова
17.	Традиционные и новые концепции лидерства на примере предприятия питания	Н.Б.Летникова
18.	Управление коммуникациями в организации на примере предприятия питания	Н.Б.Летникова
19.	Управление конфликтами в организации на примере предприятия питания	Н.Б.Летникова
20.	Факторы, влияющие на стиль руководства в организации на примере предприятия питания.	Н.Б.Летникова
21.	Проектирование работы. Методы повышения эффективности на примере предприятия питания.	Н.Б.Летникова
22.	Стандарт поведения работников. Должностная модель поведения на примере предприятия питания	Н.Б.Летникова
23.	Групповое поведение работников. Факторы эффективности группы на примере предприятия питания.	Н.Б.Летникова
24.	Руководство и лидерство. Источники власти менеджера на примере предприятия питания.	Н.Б.Летникова
25.	Переговоры. Переговорные навыки менеджера на примере предприятия питания.	Н.Б.Летникова
26.	Организационная культура. Субкультура подразделения на примере предприятия питания.	Н.Б.Летникова
27.	Оперативное и стратегическое управление на примере предприятия питания.	Н.Б.Летникова
28.	Система управления персоналом на примере предприятия питания	Н.Б.Летникова
29.	Внедрение инноваций. Базовые ценности организации на примере предприятия питания.	Н.Б.Летникова
30.	Пути повышения эффективности деятельности персонала на примере предприятия питания	Н.Б.Летникова

Специальность: 15.02.05 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании»

Дисциплина: МДК 02.01 – Холодильное оборудование

№п/п	Тема работы	Руководитель
1.	Основные виды холодильного оборудования ПТ и ОП. Схемы и циклы одноступенчатых холодильных машин	Н.Ю.Сидоренко
2.	Реле давления холодильных машин. Герметичный компрессор. Расчет толщины слоя тепловой изоляции	Н.Ю.Сидоренко

	панелей	
3.	Системы охлаждения бытовой холодильной машины. Холодильный цикл, рабочий процесс в компрессоре. Схема электрическая принципиальная холодильника бытового.	Н.Ю.Сидоренко
4.	Агрегаты холодильные ПТ и ОП: классификация, назначение, устройство, маркировка, эксплуатация. Контрольно-измерительное оборудование	Н.Ю.Сидоренко
5.	Холодильные машины. Бытовые сплит – системы. Принципиальная схема, холодильный цикл. Технические показатели штатной работы холодильной системы, проверка герметичности холодильного агрегата.	Н.Ю.Сидоренко
6.	Морозильный шкаф низкотемпературный СВ-107- S производства РФ. ФСА. Масла холодильной системы с учётом совместимости с хладагентом	Н.Ю.Сидоренко
7.	Камеры сборно-разборные холодильные для хранения плодоовощной продукции в торговой сети. Устройство, принципиальная схема холодоснабжения, холодильный цикл. Фильтр-осушитель, виды ТРВ	Н.Ю.Сидоренко
8.	СКВ на базе сплит-систем. Принципиальная схема, холодильный цикл. Технические показатели штатной работы холодильной системы, проверка герметичности холодильного агрегата	Н.Ю.Сидоренко
9.	ЦХМ. Поршневой компрессор Bitzer. Схема электрическая принципиальная поршневого компрессора. Система НАССР	Н.Ю.Сидоренко
10.	ЦХМ. Спиральные компрессоры Copeland. Схема электрическая принципиальная компрессора. Инверторная технология. Безопасность хранения и эксплуатация баллонов с хладагентом	Н.Ю.Сидоренко
11.	Охлаждаемые горки с автономным холодоснабжением. Виды, устройство, холодильный цикл, условия эксплуатации. Блок-схема холодильной машины	Н.Ю.Сидоренко
12.	Шкафы холодильные с положительным температурным режимом. Физические принципы получения холода. Метод балансовых испытаний.	Н.Ю.Сидоренко
13.	Витрины охлаждаемые: виды, эксплуатация, холодильный цикл. Холодильные агенты, теплоносители и смазочные масла	Н.Ю.Сидоренко
14.	Виды хладагентов, используемых в холодильном оборудовании ПТ и ОП. Совместимость с маслами. КИП и контроллеры в холодильном оборудовании	Н.Ю.Сидоренко
15.	Сборно-разборные холодильные камеры: виды, эксплуатация. Холодильный цикл; рабочий процесс в компрессоре	Н.Ю.Сидоренко

Дисциплина: Электрооборудование

№п/п	Тема работы	Руководитель
1.	Кофе-автомат. Блок-схема. Организация ППО и ППР	Е.М.Прилуцкий
2.	Силовые разъёмы и розетки. Расчёт и подбор для МОК и МИМ. ФСА МОК	Е.М.Прилуцкий
3.	ММУ-2000. Схема электрическая принципиальная. ФСА поддержания температуры в ванне мойки	Е.М.Прилуцкий
4.	Оборудование розлива пива и напитков. ФСА подачи газа в систему розлива пива из КЕГ	Е.М.Прилуцкий
5.	УЗО {ВДТ}. Требования НТД. Комплектование щита	Е.М.Прилуцкий

	квартирного. ФСА защиты помещений: кухня; ванная комната; туалетная комната	
6.	Дифавтоматы {АВДТ}. Требования НТД. Комплектование ЩС для Холодного цеха. ФСА шкафа холодильного низкотемпературного	Е.М. Прилуцкий
7.	Пароконвектомат. Монтаж и эксплуатация. ФСА управления работой парогенератора	Е.М. Прилуцкий
8.	Плита электрическая. Схема электрическая принципиальная. ФСА	Е.М. Прилуцкий
9.	Силовые провода и кабели. Требования НТД. Расчёт и подбор. Компоновка ЩС системами автоматической защиты	Е.М. Прилуцкий
10.	Электроснабжение помещения ЦХМ. ФСА компрессора Copeland	Е.М. Прилуцкий
11.	Автомат для продажи штучного товара. Монтаж и эксплуатация. ФСА работы холодильной машины	Е.М. Прилуцкий
12.	Энергоснабжение {ЩС, земля, СУП} горячего цеха с островным оборудованием. ФСА котла пищеvarочного с ЭКМ	Е.М. Прилуцкий
13.	Холодильник бытовой. Установка и эксплуатация. ФСА на базе микроконтроллера	Е.М. Прилуцкий
14.	Изготовление учебного макета контроллера. ФСА на базе контроллера	Е.М. Прилуцкий
15.	Кофе-автомат. Монтаж и эксплуатация. ФСА поддержания температуры и безопасной работы бойлера	Е.М. Прилуцкий

Директор МТКП



Е.Н. Махиненко

С распоряжением ознакомлены:

Заведующая отделением

« 1 » сентября 2019 г.

Преподаватели:

« 1 » сентября 2019 г.

Н.А. Анашкина

Л.В. Витова

Н.Б. Легникова

Н.И. Линькова

А.В. Оноприенко

Е.Ф. Охотина

Е.М. Прилуцкий

Н.Ю. Сидоренко

М.С. Смыков

И.Г. Шутова