1. Планирование организационно-производственной деятельности кафе с армянской кухней на 78 мест
2. Организация коммерческой работы кафе-мороженое на 60 мест
3. Формирование стратегии производственной деятельности шашлычной с беседками с общей вместимостью 100 мест
4. Применение инновационных решений в деятельности ресторана свадебного на 140 мест
5. Повышение качества ресторанного обслуживания при гостиничном комплексе «Русь»
6. Обоснование целесообразности открытия предприятия быстрого обслуживания «Пельмени-вареники» на 60 мест
7. Совершенствование торгового и технологического процессов в кафе «Мюнхен» на 58 мест с пивным баром на 12 мест
8. Совершенствование организации техники Upselling в целях повышения эффективности деятельности рыбного ресторана на 108 мест
9. Разработка мер по повышению конкурентоспособности ресторана с кубанской кухней на 78 мест
10. Использование принципов и правил мерчандайзинга в целях повышения эффективности деятельности кафе «Цыпуша» на 64 места
11. Влияние технологических инноваций на эффективность деятельности пивного гриль-бара на 80 мест
12. Разработка стратегии хозяйственной деятельности чайханы «Кунак» на 100 мест
13. Совершенствование организации обслуживания в пловной на 64 места
14. Организация и эффективность кейтеринговых услуг в ресторане на 100 мест
15. Совершенствование системы продвижения услуг в ресторане с японской кухней на 90 мест
16. Современные методы управления пиццерии на 56 мест с летней верандой на 24 места
17. Разработка системы контроля качества услуг в ресторане с казахской кухней на 120 мест с VIP-залом на 20 мест
18. Совершенствование деятельности предприятия общественного питания с целью повышения его конкурентоспособности на примере общедоступной столовой на 76 мест
19. Совершенствование маркетинговой стратегии столовой с татарской кухней на 88 мест
20. Разработка комплекса мероприятий по оборудованию общественных
21. помещений для людей с ограниченными
22. возможностями на примере диетической столовой на 100 мест
23. Разработка комплекса мероприятий по повышению качества услуг на примере детского кафе на 68 мест
24. Совершенствование стратегии управления закусочной общего цеха на 77 мест
25. Проектное решение диетической столовой на 56 мест
26. Разработка супа-пюре «Тыквенный» с полисахаридами специализированного назначения
27. Организационно-технологическое решение бургерной на 58 мест с магазином кулинарией на 1 рабочее место
28. Разработка проекта по организации доступной среды на примере школьной столовой на 600 учащихся
29. Совершенствование системы продвижения услуг предприятий индустрии питания на примере ресторана «Морской» на 80 мест
30. Формирование комплекса мер по развитию фудбрендинга на примере кафе со средиземноморской кухней на 64 мест с кофейней на 16 мест