

ГБПОУ НСО
«Новосибирский технологический колледж
питания»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

тема: *Организация производства сложной кулинарной
продукции в горячем цехе ресторана на 80 мест с
разработкой авторского блюда*

Выполнил: студент группы ХХХ
ФИО

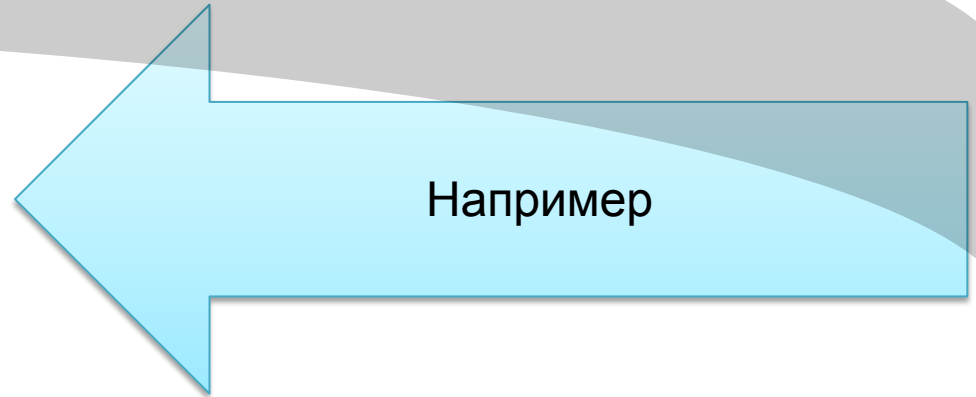
Руководитель:
ФИО

Задачи работы:

1. Выполнить...

1. Составить...

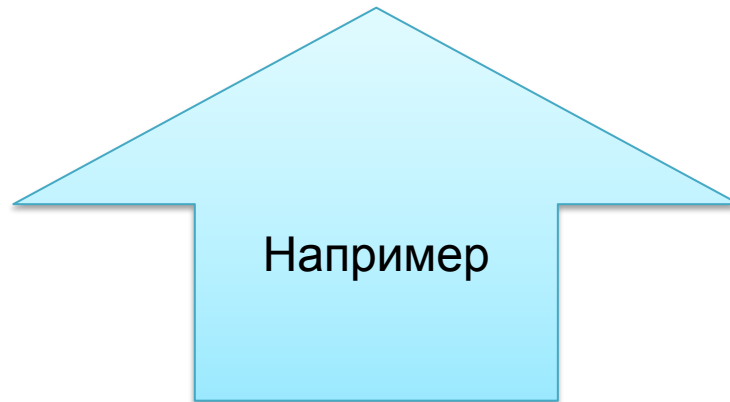
1. Разработать...



Например

Цели работы:

1. Разработка авторского блюда из рыбы;
2. Организация производства кулинарной продукции в горячем цехе ресторана

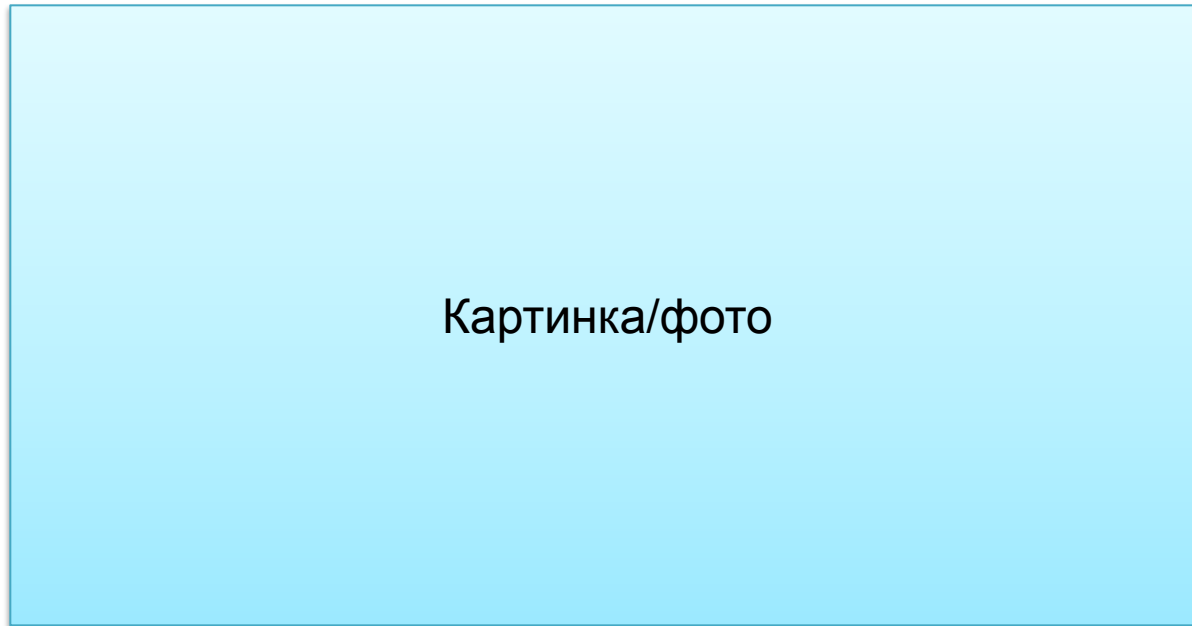


Характеристика (паспорт) ресторана

- Высший класс;
- Неспециализированный;
- Стационарный;
- Общедоступный.



Интерьер ресторана



Картинка/фото

Рис.1- ...

Структура производственных помещений

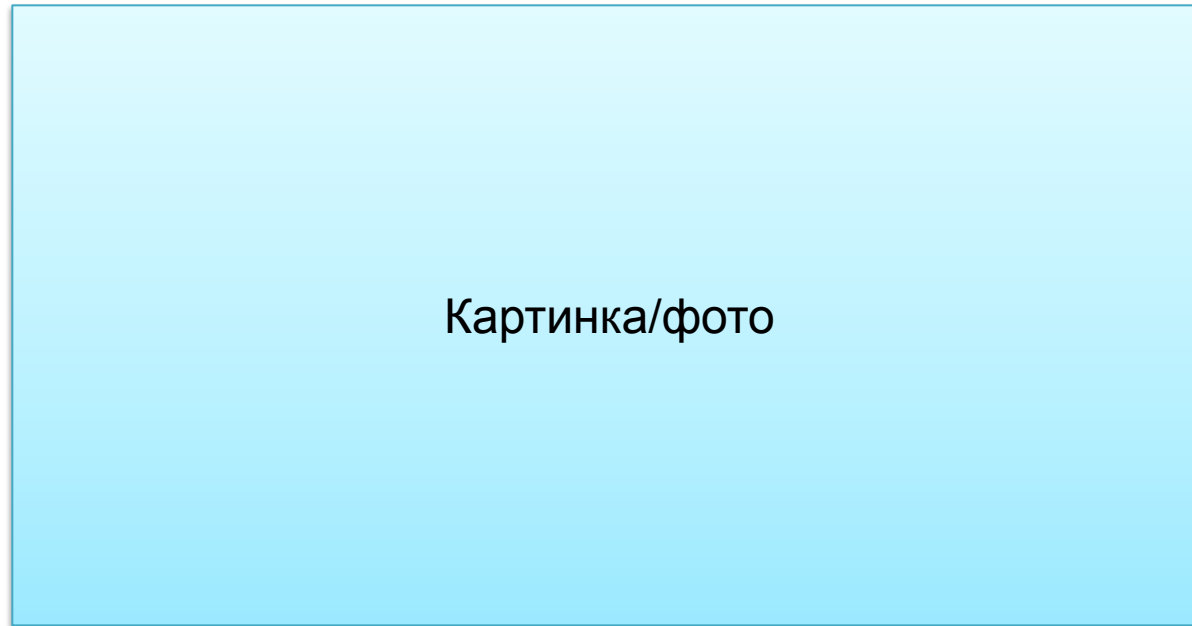


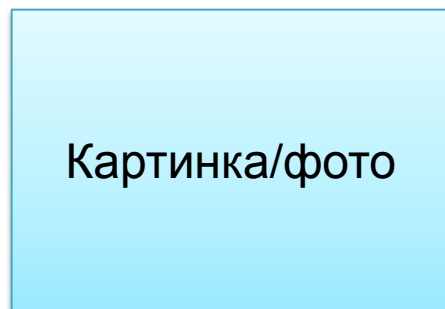
Рис.2- ...

Производственная программа горячего цеха

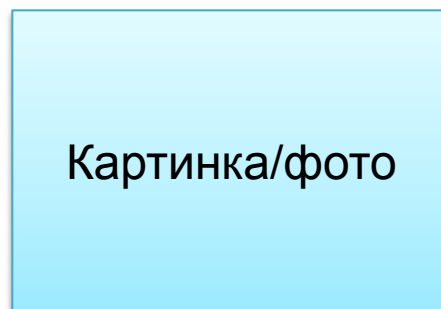
Таблица из дипломной

Оборудование **горячего** цеха

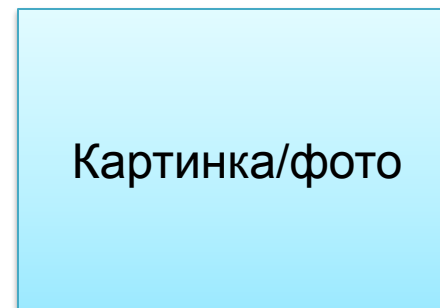
1. ...



1. ...



1. ...



Численность работников горячего цеха

Расчеты из дипломной работы

Результаты организационного раздела

График выхода на работу



График смены

Характеристика группы блюд



Рис.3- ...

- Особенности приемов и режимов технологической обработки;

Особенности

Сырье, используемое для авторского блюда

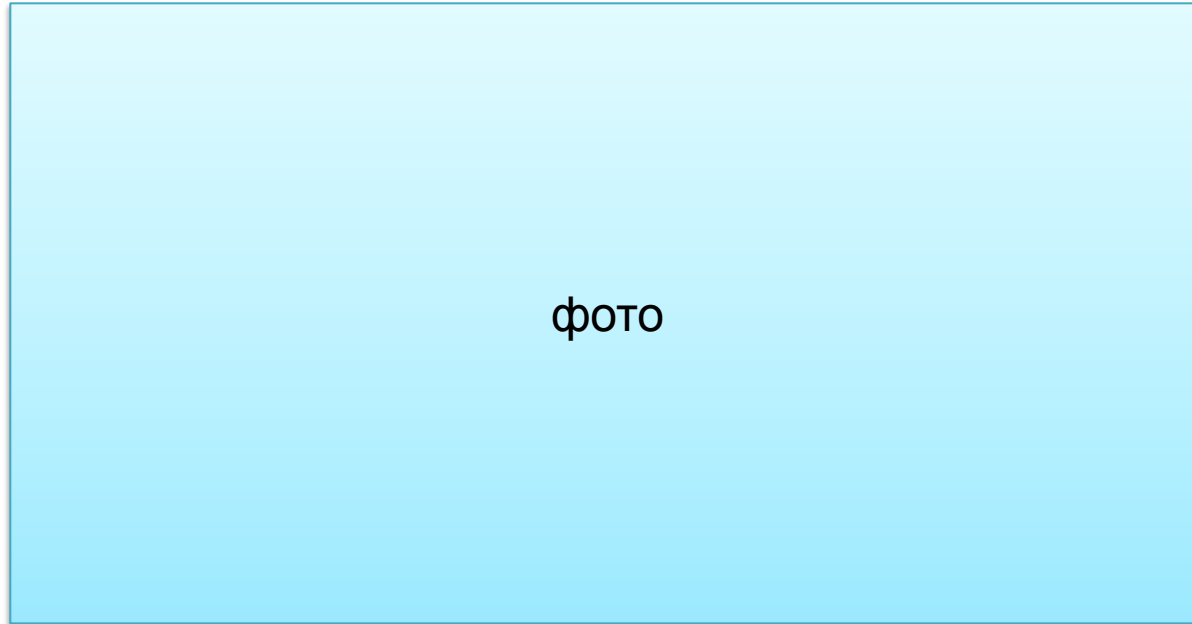


Рис.4- ...

«Авторское блюдо»

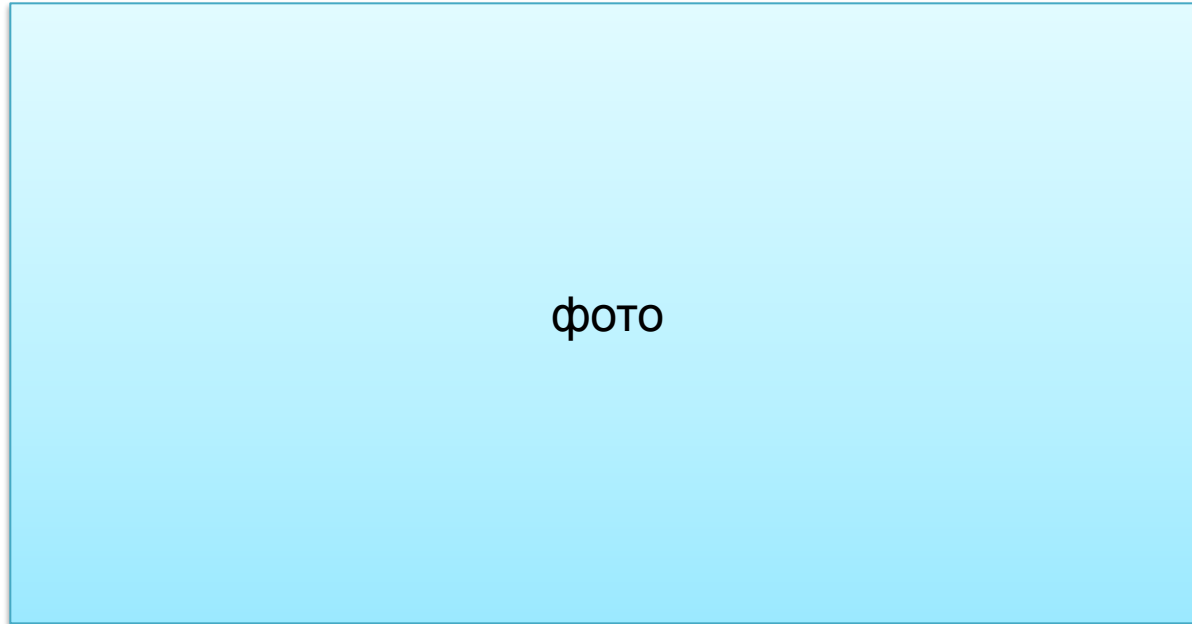


Рис.5- ...

Результаты научного раздела

Пищевая ценность «авторского блюда»
(может быть в виде таблицы)

Выводы

- Задачи выполнены...
- Цель – достигнута...

Спасибо за внимание!