

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...

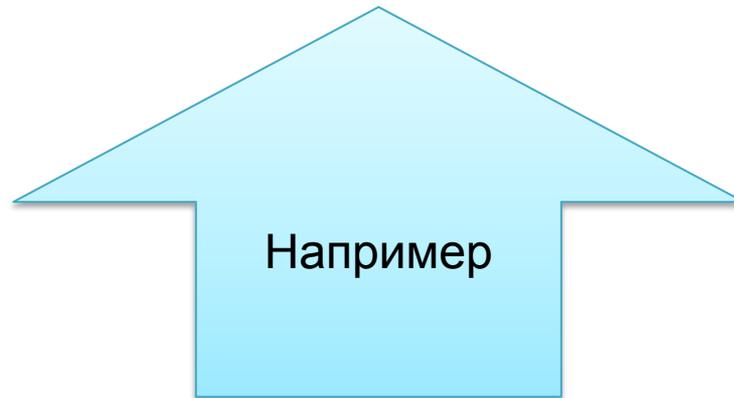
1. Составить...

1. Разработать...



# Цели работы:

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



# Характеристика (паспорт) ресторана

- Высший класс;
- Неспециализированный;
- Стационарный;
- Общеизвестный.



# Интерьер ресторана

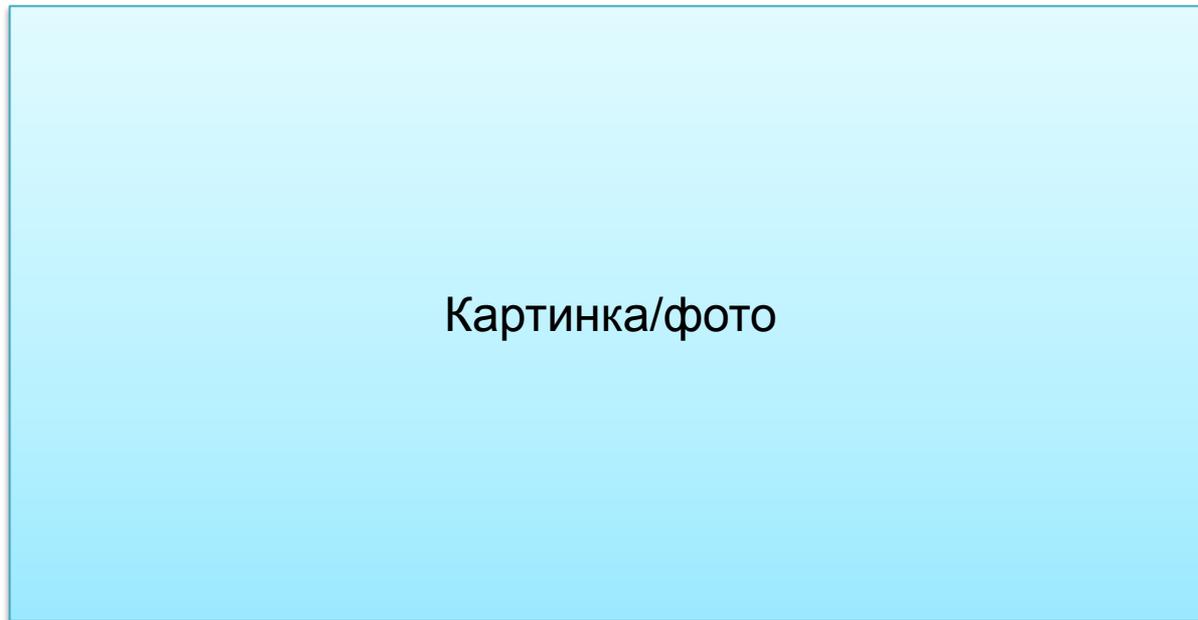


Рис.1- ...

# Структура производственных помещений

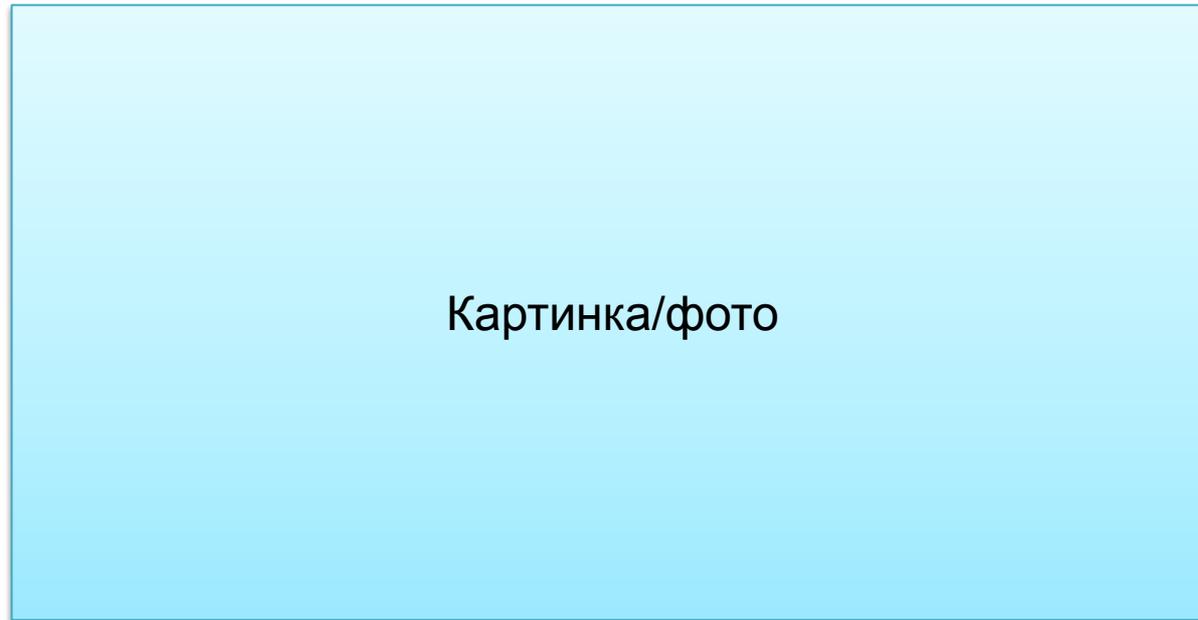


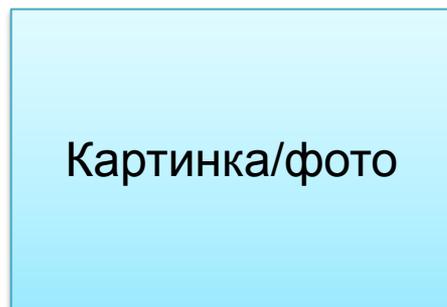
Рис.2- ...

# Производственная программа горячего цеха

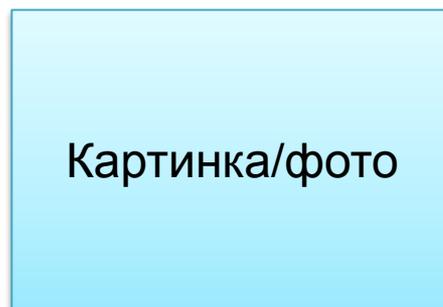
Таблица из дипломной

# Оборудование горячего цеха

1. ...



1. ...



1. ...



# Численность работников горячего цеха

Расчеты из дипломной работы

# Результаты организационного раздела

График выхода на работу

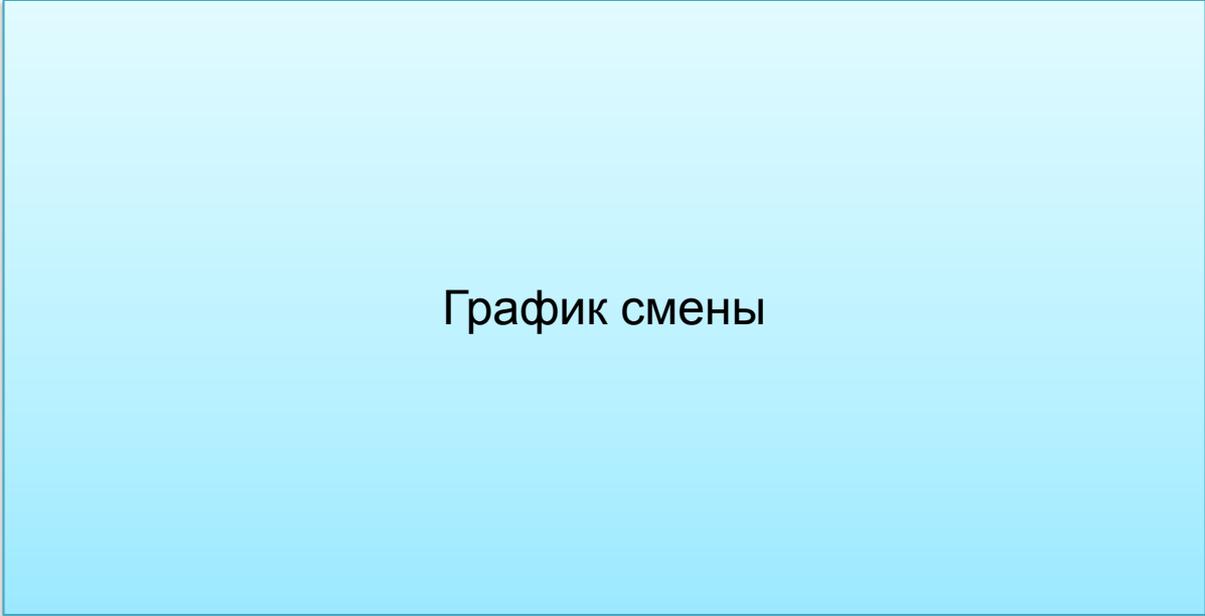


График смены

# 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!**