

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...

2. Составить...

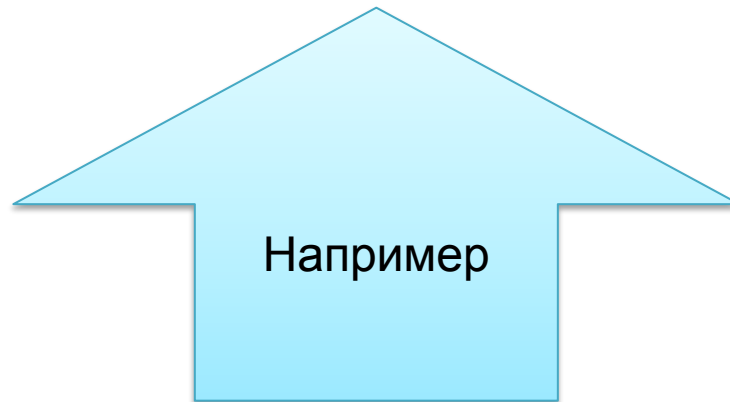
3. Разработать...



Например

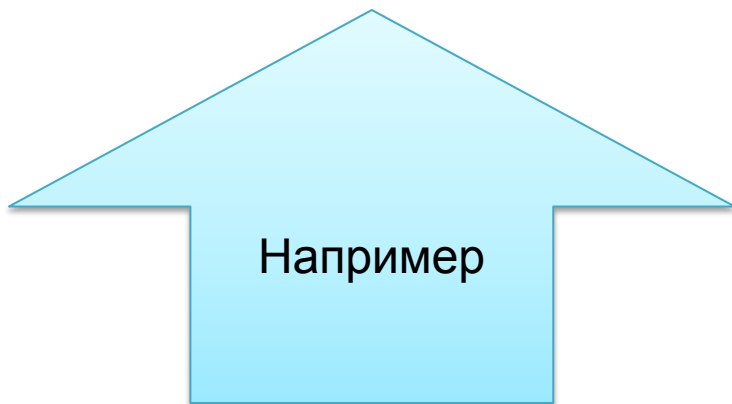
Цели работы:

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

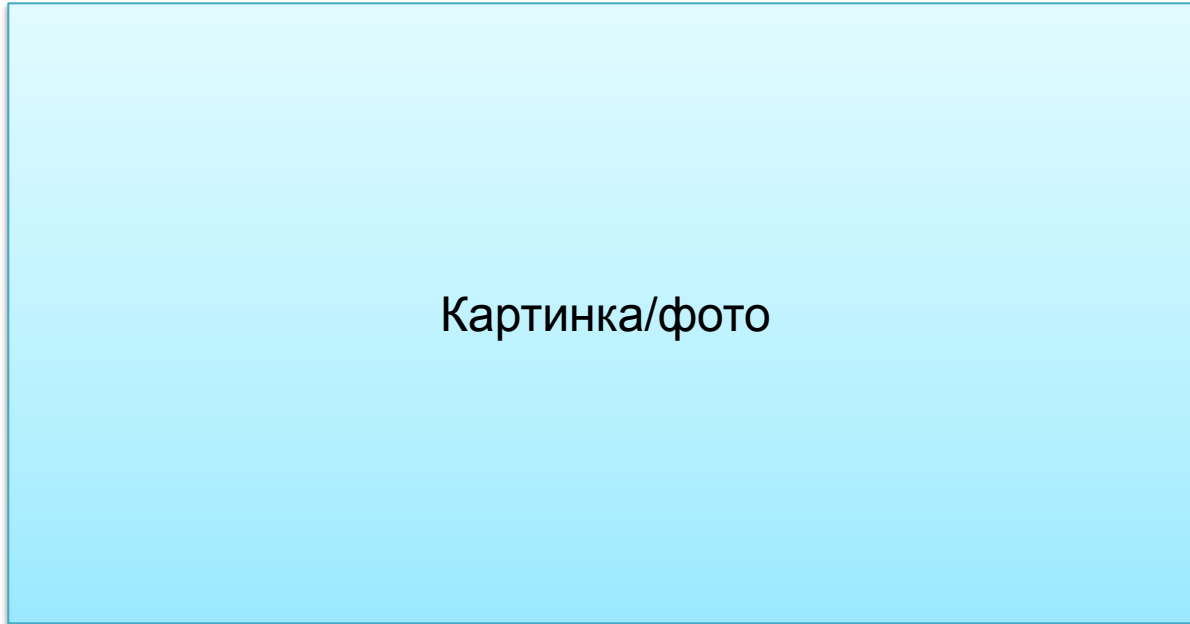


Рис.1- ...

Структура производственных помещений

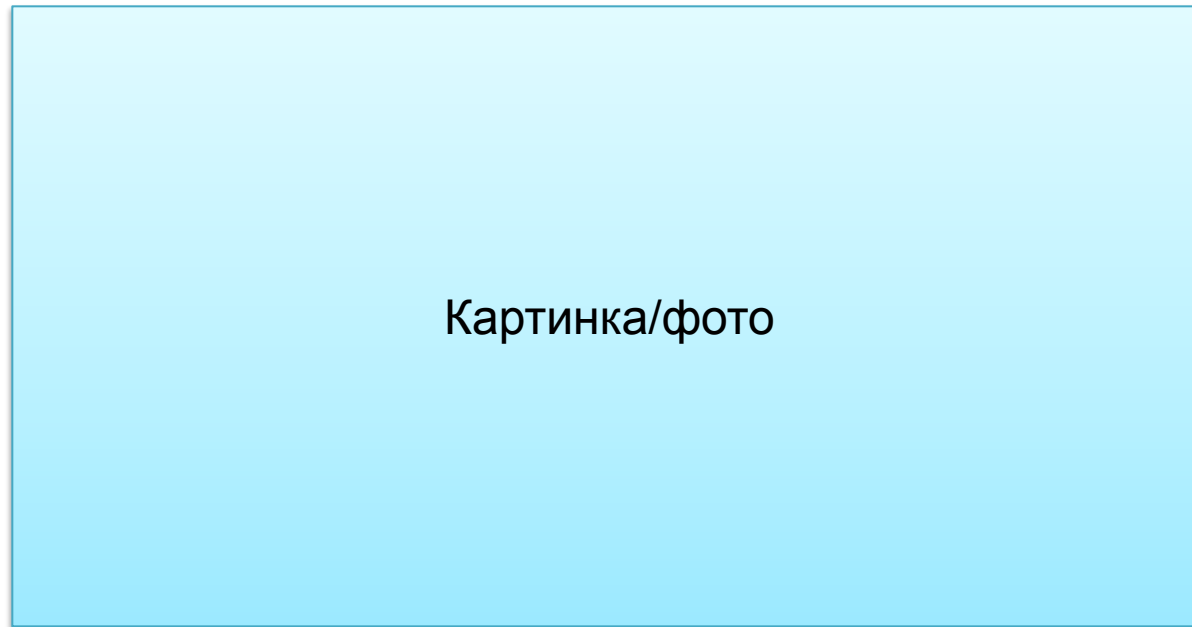


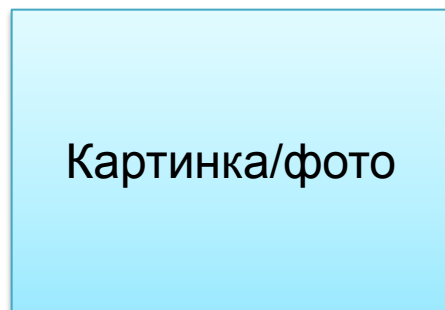
Рис.2- ...

Производственная программа горячего цеха

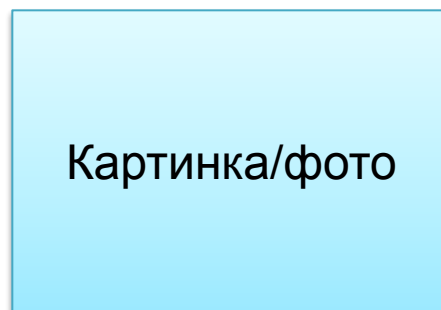
Таблица из дипломной

Оборудование горячего цеха

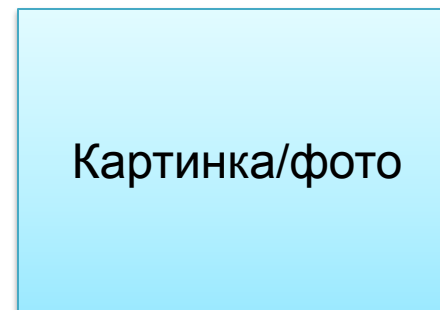
1. ...



2. ...



3. ...



Численность работников горячего цеха

Расчеты из дипломной работы

Результаты организационного раздела

График выхода на работу



График смены

Характеристика группы блюд

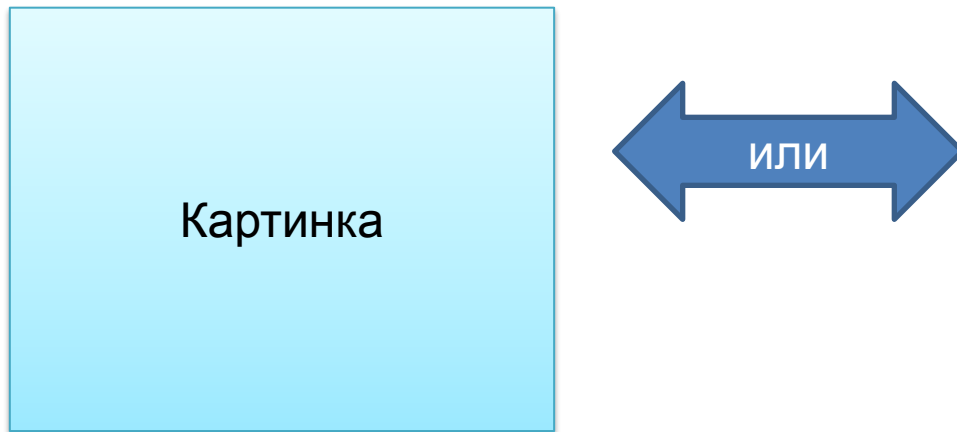


Рис.3- ...

- Особенности приемов и режимов технологической обработки;

Особенности

Сырье, используемое для авторского блюда

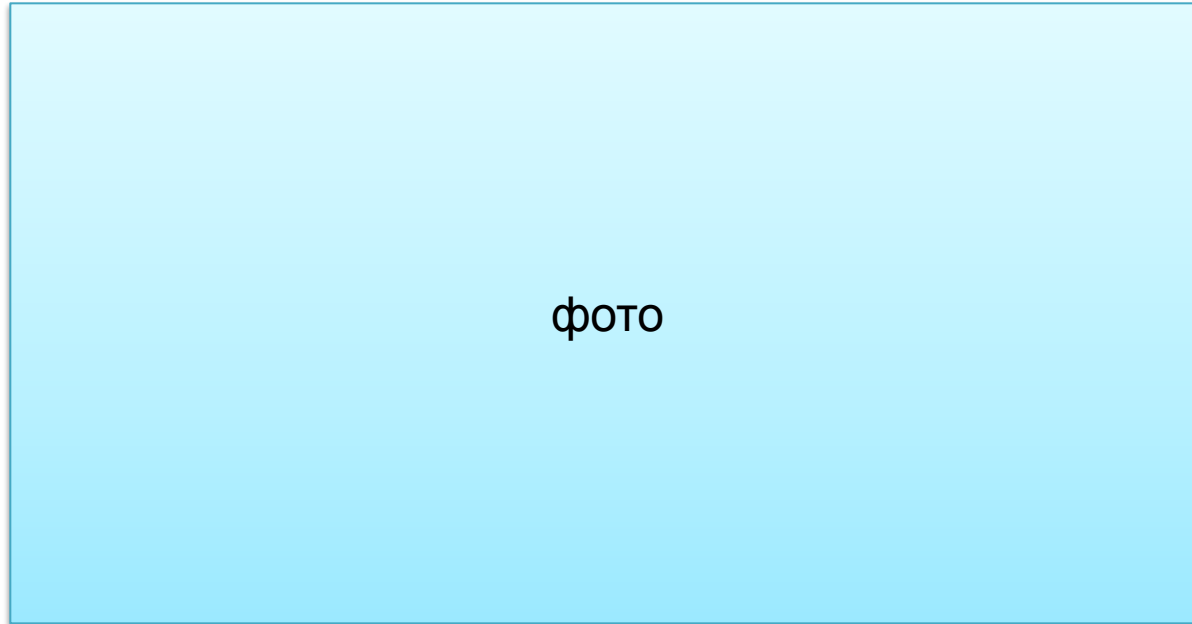


Рис.4- ...

«Авторское блюдо»

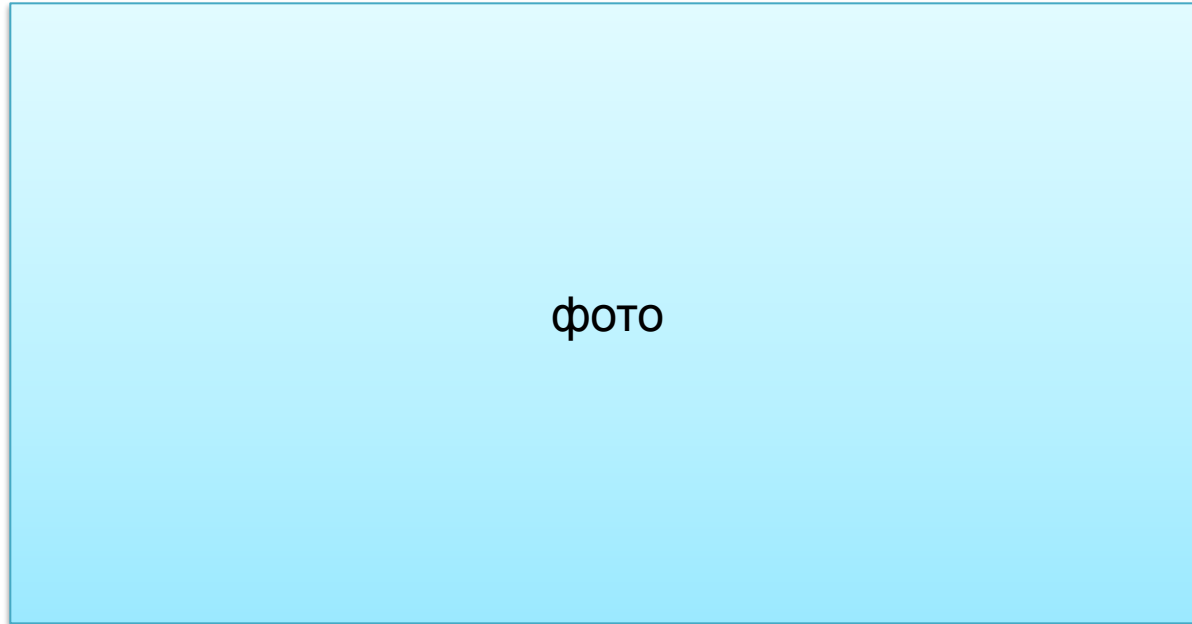


Рис.5- ...

Результаты научного раздела

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

Выводы

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

Спасибо за внимание!