**Содержание дипломных работ**

**По дисциплине «Технологии продукции общественного питания»**

Введение

1. Теоретические основы технологии приготовления блюд
	1. Товароведно-технологическая характеристика сырья и технологический процесс обработки сырья
	2. Процессы, происходящие с питательными веществами при тепловой обработке
2. Анализ организации производства кулинарной продукции на организации питания
	1. Характеристика организации питания и организация работы «\_\_\_\_\_\_\_\_\_» цеха
	2. Экономический анализ работы организации
	3. Изучение ассортимента блюд из «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»
	4. Разработка ассортимента новых блюд из (5 ТТК)

Заключение

**Содержание дипломных работ по дисциплине**

 **организации производства**

Введение

1. Организация производства кулинарной продукции в организациях питания
	1. Современные тенденции развития индустрии питания
	2. Рациональная организация производства в организациях питания
2. Анализ организации производства кулинарной продукции на примере организации питания
	1. Характеристика организации питания и организация работы цехов
	2. Экономический анализ работы организации
	3. Изучение спроса и анализ ассортимента продукции
	4. Пути совершенствования организации работы производства и организации

Заключение