**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