

Содержание отчета по преддипломной практике бакалавры 5 курс (заочники)

Содержание

Введение

1. Общая характеристика предприятия, состав функциональных групп помещений предприятия

2. Разработка производственной программы предприятия

3. Расчет количества сырья (сводная продуктовая ведомость)

4. Расчет численности производственных работников

5. Расчет и подбор технологического оборудования для оснащения предприятия

6. Расчет производственных площадей предприятия

7. Определение общей площади предприятия

8. Разработка строительно-монтажного плана предприятия и схемы основных технологических потоков

9. Научные основы управления качеством продукции на предприятии (организация и методы контроля качества сырья и готовой кулинарной продукции)

10. Разработка нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания (требования к оформлению, построению и содержанию ТК и ТТК, разработка технико-технологических карт и технологических схем приготовления 3 сложных блюд согласно меню предприятия)

Заключение

Список использованных источников

Приложения

