

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Колледж инновационных технологий, экономики и коммерции»

Использование современных технологий и оборудования при приготовлении фирменных холодных десертов (на примере ресторана «Розы-Морозы» ООО «Патентное агентство»)

Выполнил: студентка группы 379ПКД

Байбакова Анастасия Владиславовна

Руководитель: преподаватель

Абилова Татьяна Николаевна

Фирменные холодные десерты



- **Объект исследования:** Использование современных технологий и оборудования при приготовлении фирменных холодных десертов
- **Предмет исследования:** ресторан «Розы-Морозы » ООО «Патентное агентство»

Цель дипломного проекта: изучить использование современных технологий и оборудования при приготовлении фирменных холодных десертов.

Задачи исследования:

- изучить современные технологии и оборудование, используемые для приготовления холодных десертов;
- проанализировать и внедрить новое оборудование в ресторан «Розы-Морозы»;
- найти возможности расширения ассортимента ресторанов с использованием современных технологий;
- разработать технологическую документацию и приготовить сложный холодный десерт в соответствии с разработанной технико-технологической документацией;

Ресторан «Розы-Морозы» ООО «Патентное агентство»



Адрес: Ленина 14

Телефон: +7(3812)48-77-77

Часы работы: с 12:00 до 24:00

Средний счёт: 900р

Тип заведения: ресторан

