

ГБПОУ

Дзержинский техникум бизнеса и технологий

Мультимедийная презентация как средство защиты курсовых и дипломных работ и проектов

Творческая группа
Радевич Л.И.

Классификация по назначению

- **Учебные презентации**

Применяются во время изложения нового материала, для самостоятельного освоения учебного материала обучающимися и др.

- **Научно-исследовательские**

Цель – заявить о своих научных достижениях.

- **Портфолио**

Авторские презентации, содержащие перечень достижений автора.

Этапы создания презентации



Замкнутый круг

В мире 300 миллионов пользователей
программы PowerPoint

Они создают 30 миллионов презентаций
ежедневно

50% из них - невыносимые

Замкнутый круг



Введение

О том, сколько на самом деле существует белорусская кухня, не знает никто. Было установлено, что самостоятельность кухни приобрела в XIX веке, после чего и стала развиваться своим путем, отстаивая при этом свои кулинарные традиции.

Известно, что белорусская кухню сформировали славянские племена, которые жили на территории современной Беларуси. Занимаясь животноводством, земледелием, охотой, рыболовством, они определили основной набор продуктов, из которых и было сформировано меню этого народа. На формирование белорусской кухни влияли кулинарные традиции соседей и не только – русской, польской, литовской, французской, итальянской. Самое интересное, что белорусы не только заимствовали новые блюда, а затем приспособливали их к своим условиям.

Была в ней и своя изюминка – отсутствие сладостей и молочных блюд. На территории Беларуси популярными напитками, например, ягодными и овсяными киселями, и всевозможной выпечкой.

Удивительно, но белорусская кухня за последние столетия практически не изменилась. Сегодня она располагает большим количеством продуктов, нежели еще несколько десятилетий назад, однако, остается такой же простой, сытной и самобытной. И естественной. Здесь не любят слишком острые и жирные блюда. Хотя некоторые все же смогли попасть на столы белорусских хозяюшек – горчица, черный перец.

Также в ней выделяются характерные блюда. В последнем случае из них делают грибной порошок, который позже используют для приготовления мяса. Любят жарить рыбу, предпочитая запекать ее целиком либо делить на порции. В выпечке предпочтение отдается темным сортам муки – овсяной, ржаной и пшеничной. В салатах предпочитают сочетать между собой, белое и темное мясо. В бретают непревзойденный вкус.

Цель выпуска квалификационной работы – организовать производство и реализацию блюд в ресторане Белорусской кухни.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

1. Провести анализ потребительского спроса и дать характеристику предприятия на примере кафе белорусской кухни «Белорусская хата»
2. Описать структуру организации производства
3. Разработать ассортимент блюд Белорусской кухни .
4. Разработать производственную программу кафе белорусской кухни
5. Разработать нормативно-технологическую документацию кафе белорусской кухни.
6. Организовать контроль качества за выпускаемой продукцией ресторана.
7. Рассчитать экономические показатели производства.

Цель ВКР – организовать производство и разработать ассортимент блюд в ресторане Белорусской кухни



Задачи:

1. Провести анализ потребительского спроса
2. Дать характеристику предприятия, описать структуру организации производства
3. Разработать ассортимент блюд
4. Разработать производственную программу кафе
5. Разработать нормативно-технологическую документацию кафе белорусской кухни
6. Рассчитать экономические показатели производства.

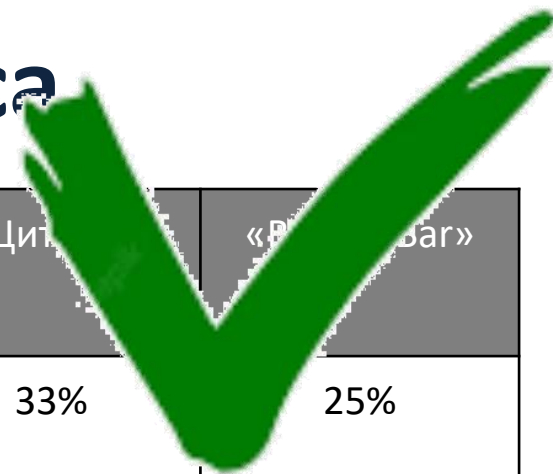
Оборудование кафе «Блок питания»

Таблица 2 –Оборудование кафе «Блок питания»

Наименование оборудования	Модель	Габариты, мм	Назначение
Горячий цех			
Пароконвектомат	Rational SCC 101 5 senses	847x1042 x776	Пароконвектомат является комбинацией печи конвекционной и пароварки и воздействует на продукты с помощью излучения, горячим воздухом, паром.
Фритюрница	Olis 92/04 FRE	400x900x860	Используется для жарки во фритюре, приготовления картофеля фри.
Индукционная плита	Коборl7-4S1	700x870x700	Применяется для приготовления пищи и закус.
Электрический гриль	BARTSCHER Panini, A150674	370x410x200	Предназначен для приготовления котлет, отбивных, стейков. Производится на решетке, входит в комплект гриля.
Миксер	CMP250 V.V. Robot Coupe	650x94x94	Используется на предприятии для из-пюрирования продуктов и для приготовления соусов.
Холодный цех			
Холодильный шкаф	GASTROR AG 1200 T	1340x840 x2000	Предназначен для хранения полуфабрикатов.
Морозильный ларь	Бирюса 100VK	815x565	Работает на электричестве, предназначен для заморозки продуктов на предприятии.
Слайсер	Gastrorag HBS250N	520x460x380	Предназначен для нарезки экономических продуктов, таких как колбасы, сыры, ветчина, окорок и другие в промышленных объемах.
Овощерезка	Robot Coupe CL 50	170x75	Используется на предприятии для нарезки овощей, фруктов, грибов и твердого сыра, дальнейшего использования их в качестве ингредиентов для приготовления супов, салатов, гарниров.

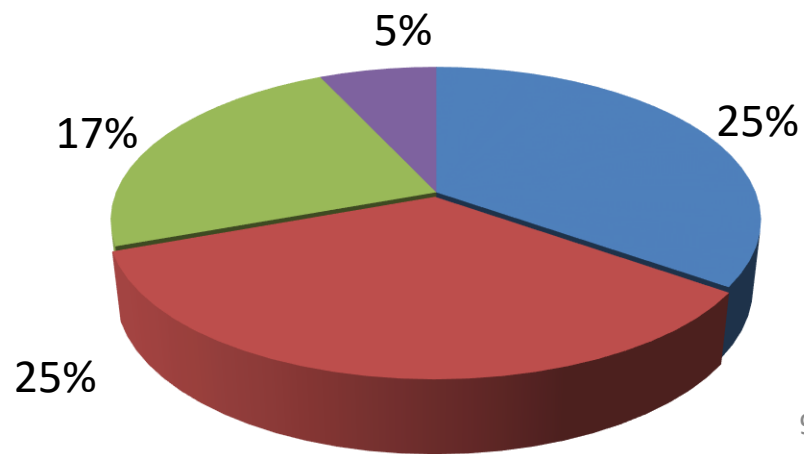


Результаты опроса



Результаты	«Блок питания»	«Додо-пицца»	«Цитрус»	«Burger-Bar»
Удовлетворены	42%	42%	33%	25%
Частично удовлетворены	27%	27%	19%	16%
Не удовлетворены	21%	21%	29%	34%
Затруднились ответить	10%	10%	19%	25%

- "Блок питания"
- "Додо-пицца"
- "Цитрус"
- «Burger-Bar»



Результаты опроса

Результаты	«Блок питания»	«Додо-пицца»	«Цитрус»	«Burger-Bar»
Удовлетворены	42%	42%	25%	25%
Частично удовлетворены	21%	19%	19%	16%
Не удовлетворены	21%	29%	29%	34%
Затруднились ответить	17%	19%	19%	25%

■ "Блок питания"

■ "Додо-пицца"

■ "Цитрус"

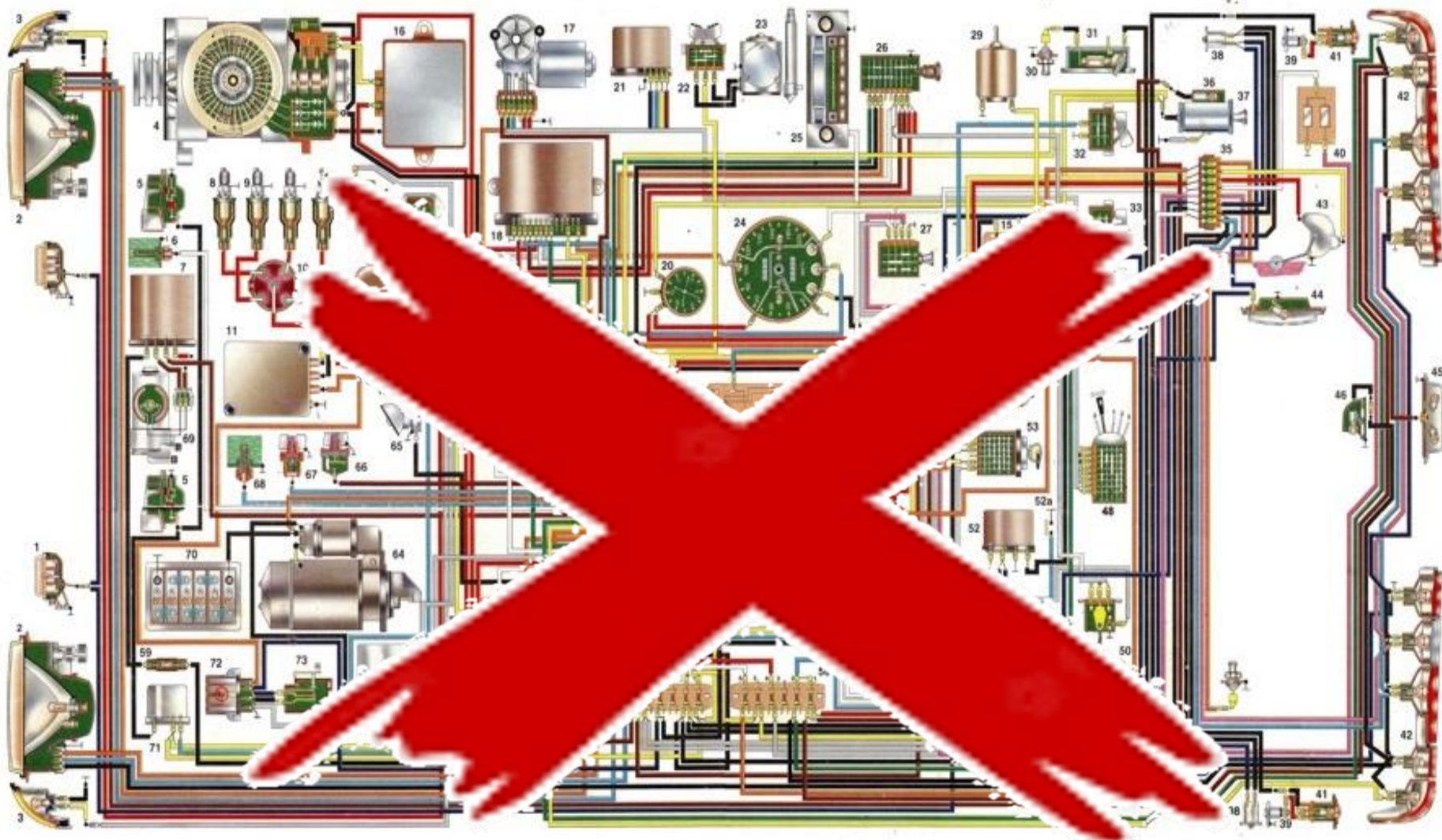
■ «Burger-Bar»

17%

25%

25%

Схема электрооборудования автомобиля Волга ГАЗ - 3102 с двигателем ЗМЗ402.10



1. Фара противотуманная
2. Фара основная
3. Указатель поворота
4. Генератор
5. Сигнал звуковой
6. Датчик охлаждающей жидкости аварийной температуры
7. Реле электроподкапитала насоса фаросветителя
8. Наконечник свечи зажигания с помохолодильным сопротивлением
9. Свеча зажигания
10. Крышка распределителя высоковольтная
11. Коммутатор системы зажигания
12. Катушка зажигания
13. Датчик распределителя зажигания

14. Электромагнит клапана системы ЗПХХ
15. Сопротивление дополнительное
16. Регулятор напряжения
17. Электроподкапитал стеклаочистителя
18. Реле указателя поворота и аварийной системы сигнализации
19. Электроподкапитал насоса стеклоомывателя
20. Часы
21. Реле стеклоочистителя
22. Переключатель электроподкапитала антенны
23. Антенна
24. Спидометр
25. Магнитола
26. Выключатель аварийной сигнализации
27. Переключатель обогрева заднего стекла
28. Переключатель электроподкапитала отопителя

29. Электроподкапитал отопителя
30. Выключатель плафона внешнего шкафа
31. Плафон внешнего шкафа
32. Выключатель проверки контрольных ламп
33. Выключатель противотуманных задних фонарей
34. Выключатель противотуманных фар
35. Колодки соединительные
36. Лампа освещения прикуривателя
37. Прикуриватель
38. Выключатель плафона дверной
39. Выключатель фонарей дверей
40. Элементы обогрева заднего стекла
41. Фонарь дверей (на часть автомобилей не устанавливается)
42. Фонарь задний

43. Датчик уровня топлива
44. Плафон
45. Фонарь освещения номерного знака
46. Фонарь освещения багажника
47. Выключатель света стоп-сигнала
48. Переключатель стеклоочистителя
49. Переключатель указателей поворота и света фар
50. Выключатель света заднего хода
51. Центральный переключатель света
52. Реле противотуманных фар
- 52а. Выключатель звуковых сигналов
53. Выключатель зажигания
54. Выключатель фаросветителя
55. Комбинация приборов
56. Комбинация приборов
57. Выключатель лампы выхода из строя тормозов

58. Блок плавких предохранителей
59. Предохранитель плавкий
60. Реле переключения света фар
61. Контакт
62. Розетка переносной лампы
63. Реле стартера
64. Стартер
65. Лампа подкапитная
66. Датчик указателя давления масла
67. Датчик указателя аварийного давления масла
68. Датчик температуры
69. Электроподкапитал насоса фаросветителя
70. Батарея аккумуляторная
71. Реле сигналов
72. Блок управления системой ЗПХХ
73. Микропереключатель системы ЗПХХ

Причины плохой презентации

Отсутствие:

① Смысла

Зачем Вы выступаете ?

② Структуры

Какую структуру выбрать ?

③ Слайдов

Как оформить слайды ?

④ Репетиции

Всегда есть проблемы !

① В чем СМЫСЛ выступления

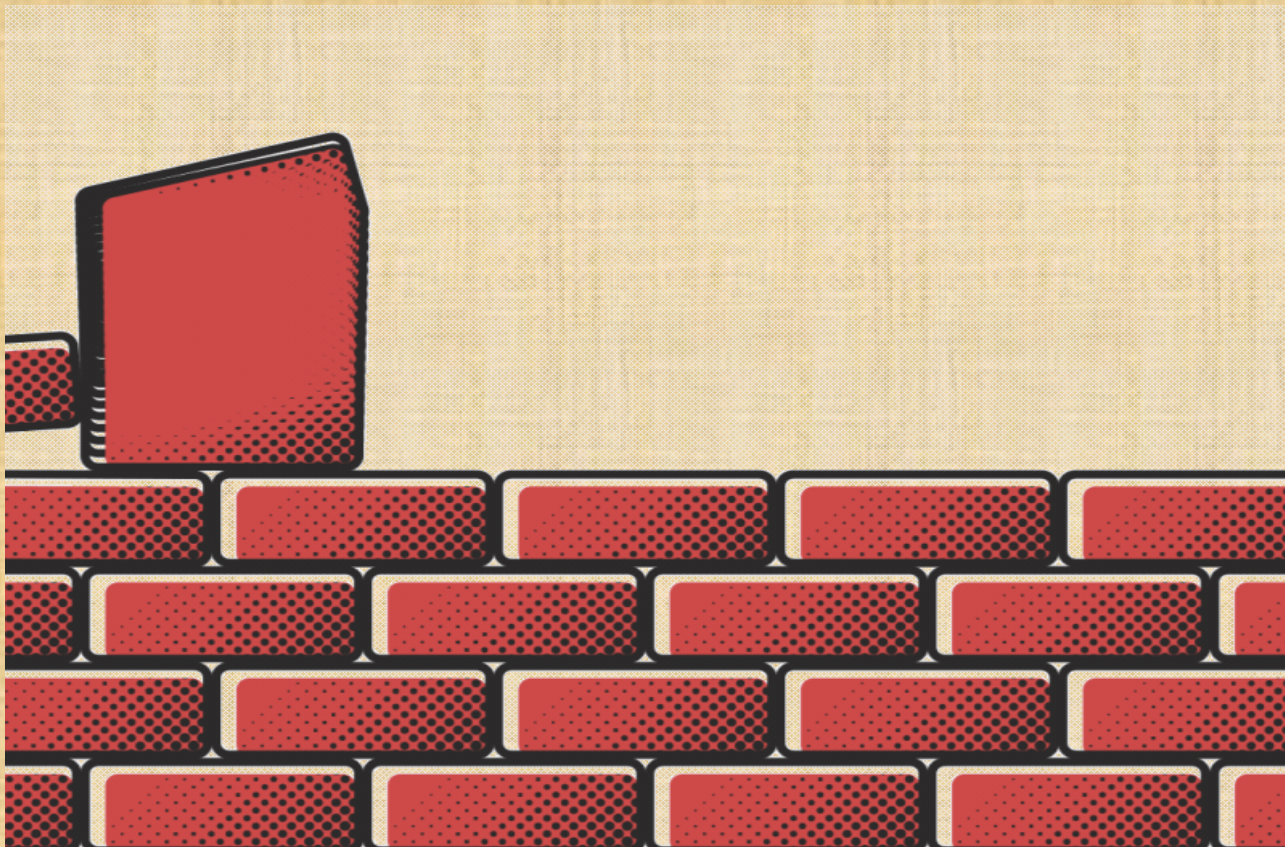
Чтобы
"донести
информацию"

Потому что
"надо выступить"

Или ради
смысла?

② Какая должна быть СТРУКТУРА

Структура - это то, как уложены кирпичики вашей истории



Какая должна быть СТРУКТУРА

Ленточная

Титульный

Содержание
1 Раздел
2 Раздел
3 Раздел

1 Раздел

2 Раздел

3 Раздел

Слайды

Разветвляющаяся Интерактивная

Титульный

Содержание
1 Раздел
2 Раздел
3 Раздел

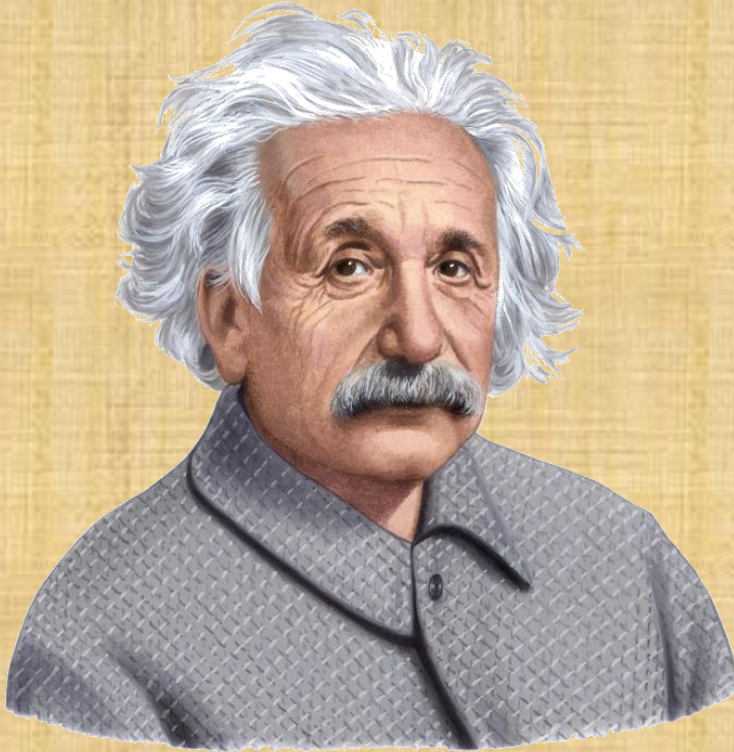
1 Раздел

3 Раздел

2 Раздел

Файлы

③ Оформить слайды!



«Все нужно делать
как можно проще,
но не проще простого»
Альберт Эйнштейн

Однако сделать слайды просто
- не так-то просто.

Power Point помогает:

- ① Визуализировать идеи
- ② Создать опорные точки
- ③ Произвести впечатление



Простые правила

- Меньше текста
- Больше ярких образов



Простые правила

- ① Одна мысль на слайд
- ② Мало подобранных цветов
- ③ Фото, а не клипарт
- ④ Очень мало шрифтов

Arial Unicode

Calibri

Verdana

Tahoma

Comic Sans

④ Нужно репетировать



- Некому рассказать?
- Расскажи картине на стене

Подготовьтесь...

- Заранее проверьте диск, зал и технику.



Обратная связь

