

1. Изучение структуры организации общественного питания.
2. Провести анализ конкурентоспособности и выявить основных конкурентов и их предполагаемые преимущества, а также недостатки.
3. Изучить соответствие технического оборудования современным требованиям производства продуктов общественного питания и определить его эффективность.
4. Изучить технологический процесс и способы реализации продукции.
5. Подготовить проект организации производства нового вида продукции общественного питания.