Введение.

1.общая часть

1.2.характеристика предприятия и цеха

2.товароведческая характеристика сырья

3.технологический процесс приготовления блюда и кондитерского изделия

4.используемое оборудование и инвентарь

5.контроль качества

5.1.требования к качеству 5.2.сроки хранения

5.3 оформление и отпуск

6.расчет расхода сырья

7.охрана труда и техника безопасности в цехе

7.1организация рабочего места

7.2личная гигиена повара и этика проведения

8.заключение

9.список используемые литературы

10.приложение