МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

«БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ

ТЕХНИКУМ»

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

МДК 03.01 « Технология приготовления сложной кулинарной продукции»

**На тему:** « Организация технологического процесса и разработка ассортимента горячих блюд … »

**Выполнил (а):**

Студентка 3 курса, группы № 37-з

Специальность 19.02.10 « Технология продукции общественного питания»

Ф.И.О.

**Руководитель:**

Преподаватель спец. дисциплин

Кузякина Нина Николаевна

Работа допущена к защите

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Работа защищена с оценкой «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

Протокол №\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г. Белореченск, 2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ………………………………….…………….…………………

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1 Характеристика мяса………...…...……………………………………….

1.2 Приемы механической и тепловой обработки сырья ..............……...….

1.3 Процессы, происходящие в сырье при тепловой обработке.…………

1.4 Организация работы цеха и рабочего места, используемое оборудование ..

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 История и ассортимент блюд ……………………….………………….

2.2 Технология приготовления…………………………………………...…

2.3 Расчет калькуляции……...…...………………………………...………

2.4 Пищевая ценность блюд и их значение в питании……………..………

2.5. Оформление, подача, хранение…………………………………….…..

3. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ НА ПОП

3.1 Общие сведения об охране труда на ПОП……………………………...

3.2 Охрана труда в горячем цехе……………………………………………

3.3 Техника безопасности при работе в горячем цехе, при работе с оборудованием на ПОП………. ………………………..……………………..

3.4 Требования к личной гигиене работников ПОП….……………………

ЗАКЛЮЧЕНИЕ…………………………………………………………….......

Список литературы……………………….……………………………….…...