

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

для специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции

Содержание

1. Цели и задачи курсовой работы.....	4
2. Структура и содержание курсовой работы.....	6
3. Перечень рекомендуемых тем курсовой работы.....	13
4. Список рекомендуемой литературы.....	15
5. Приложения.....	17

1. Цели и задачи курсовой работы

Целями выполнения курсовой работы является углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний на уроках теоретического обучения по профессиональному модулю (ПМ-03) «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»; развить творческие способности, самостоятельность, организованность, использовать справочную, нормативную документацию; дополнительную литературу.

В результате изучения профессионального модуля студенты должны освоить соответствующие профессиональные компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Должны уметь:

- органолептический оценивать качество и соответствие продуктов и полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- соблюдать температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- соблюдать технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- сервировать, оформлять и подавать сложные супы, блюда из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- использовать актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов, полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы ;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;

При выполнении курсовой работы студент должен показать глубокие знания пройденного теоретического материала, умение пользоваться аналитической информацией, обосновывать выводы и предложения по устранению скрытых недостатков, дефектов изделий и блюд.

2. Структура и содержание курсовой работы

По содержанию курсовая работа по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции может носить реферативный, практический, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента.

Требования к оформлению курсовой работы

- Оформление курсовой работы должно полностью отвечать требованиям стандартов НМК. Объем курсовой работы должен составлять 25 – 30 страниц машинописного текста формата А4. Размер бумаги стандартного формата А4

- Поля: левое – 3 см, верхнее – 1,5 см, правое – 1 см, нижнее – 2,5 см.

Ориентация: книжная

- Шрифт: Times New Roman. Кегель: - 14 пт (пунктов) в основном тексте, 12 пт в сносках. Междустрочный интервал: полуторный в основном тексте, одинарный в подстрочных ссылках

- Расстановка переносов – автоматическая. Форматирование основного текста и ссылок – в параметре «по ширине»

- Цвет шрифта – черный. Красная строка – 1,25

- Требования к оформлению заголовков. Набираются, не выделяя, шрифт 14 пт. Заголовки начинаются с абзаца, не подчеркивая. Первая буква заглавная, следующие прописные. Точка в конце заголовка не ставится.

Заголовок не имеет переносов, то есть на конце строки слово должно быть обязательно полным.

Если заголовок включает несколько предложений, их разделяют точками. Переносы слов в заголовках не допускаются. Главы, разделы, подразделы, пункты, подпункты нумеруются арабскими цифрами. Главы (разделы) нумеруются в пределах основной части работы арабскими цифрами (1, 2, 3 и т.д.).

Пункты нумеруются в пределах каждой главы (раздела) и подраздела. Номер пункта состоит из номера главы (раздела), порядкового номера подраздела или подпункта, разделенных точкой (например, 1.1, 1.2 или 1.1.1, 1.1.2 и т.д.).

Между заголовками структурных элементов и глав основной части, заголовком первого пункта ставится два интервала. Пункты и подпункты основной части текста печатаются с абзацного отступа. Слово «Глава» в заголовке не пишется.

- Сокращения. Для снижения объема и трудоемкости исполнения курсовых работ в текстах применяют сокращения. Существуют общепринятые сокращения, применять которые следует в соответствии с ГОСТом 7.12 – 77 «СИБИД. Сокращение русских слов и словосочетаний в библиографическом описании».

В работе могут быть введены свои сокращения, которые должны быть определены при первом упоминании. Если общее количество вводимых условных обозначений, вводимых терминов и сокращений превышает 10, их представляют в виде отдельного перечня «Списка сокращений».

Не допускаются следующие приемы сокращения текста: употребление в тексте математических знаков «>», «<», «=» и др., а также знаков «%» и «№» без цифр; использование математического знака «-» перед отрицательными значениями величин (следует писать «минус»); применение индексов стандартов «ГОСТ», «ОСТ» без регистрационного номера; сокращенное наименование единиц физических величин, если они употребляются без

цифр (кроме как в таблицах и при расшифровке буквенных обозначений в формулах).

- Формулы. Выше и ниже каждой формулы или уравнения оставляют одну свободную строку. Пояснения символов приводят под формулой в той же последовательности, в какой они даны в формуле. Пояснения начинают со слова «где» без двоеточия, например:

$$S = ab, \tag{1}$$

где S – площадь прямоугольника, м²;
 a и b – длины сторон прямоугольника, м.

Формулы и уравнения нумеруют арабскими цифрами и помещают в круглых скобках с правой стороны страницы на уровне формулы.

- Введение, заключение, каждая глава, список используемых источников и приложения начинаются с новой страницы. Подглавы являются продолжением главы. Конец главы должен содержать текст не менее половины страницы.

- Требования к нумерации страниц. Цифру, обозначающую порядковый номер страницы, ставят справа внизу поля страницы. *Нумерация начинается с листа введения.* Курсовая работа имеет сквозную (единую) нумерацию, включая список используемых источников и приложения. Колонтитул, КР.МДК 06.01.ТП121.Д-269 ОС, по центру.

- Таблицы. Основное поле таблицы содержит строки (горизонтальные ряды) и графы (колонки). Заголовки строк и граф в таблице пишутся с прописной буквы, а подзаголовки со – строчной, если они составляют одно предложение с заголовком, и с прописных букв, если они самостоятельны. Таблицу размещают после первого упоминания в тексте. Все таблицы нумеруются арабскими цифрами в пределах всего текста. В пределах работы используют только одну форму нумерации, сквозную или в пределах раздела (см. нумерация рисунков). Слово «таблица» пишется без кавычек строчными буквами (первая буква - прописная) в правом верхнем углу с указанием порядкового номера, например: Таблица 1. Знак № и точку в конце

нумерационного заголовка не ставят. Если в работе одна таблица, то её не нумеруют.

Заголовок таблиц располагается с абзацного отступа. Заголовок печатается строчными буквами (первая буква – прописная) через один интервал. В конце заголовка точка не ставится. Тематический заголовок от нумерационного заголовка и от верхней ограничительной линии таблицы отделяется одним интервалами. В конце тематического заголовка в квадратных скобках пишется номер источника таблицы согласно списку использованных источников.

Таблица 1 - Историко-культурные объекты региона [3]

Вид блюд	масса	количество	цена	сумма
пирожное	110	100	20-00	200-00

При переносе таблицы на другую страницу ее графы должны быть выделены отдельной строкой и пронумерованы. Над продолжением пишут «Продолжение таблицы ...», «Окончание таблицы ...». Нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую первую часть таблицы, не проводят. Например:

Таблица 2 - Количество блюд, выработанных в мае [5]

456		566		
567		678		

Продолжение таблицы 2

Шрифт в таблицах разрешается 12 (10) пт.

- В конце работы должен быть приведен список использованных источников с указанием фамилии и инициалов автора, названия работы, издательства и года издания, количества страниц, номера журнала.

- Оформление ссылок. При ссылке в тексте на источники нужно писать порядковый номер источника в списке использованных источников.

Порядковый номер источника заключается в квадратную скобку. Если ссылаетесь на конкретную страницу данного источника, то эта страница тоже указывается. Например: [9], [9, с. 123].

- **Приложения.** Приложения помещаются после списка использованных источников в порядке их упоминания в тексте. В приложения входят различные таблицы, графики и т.п. Каждое приложение надо начинать с новой страницы. Приложения имеют общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц. Заголовок «ПРИЛОЖЕНИЕ» пишется вверху по центру. Все приложения нумеруются, например: ПРИЛОЖЕНИЕ А, за исключением Е, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ. Если приложение одно, то его не нумеруют. Если Приложение имеет заголовок, пишется посередине с прописной буквы отдельной строкой.

Законченная курсовая работа сдается для проверки ее преподавателем МДК и получением отзыва. Внесение изменений и дополнений после получения отзыва не допускается.

Завершающим этапом выполнения курсовой работы является ее защита, которая проводится в сроки, предусмотренные рабочим планом по данному ПМ. Защиту принимает преподаватель или комиссия, если защита проводится в открытой форме.

При оценке защиты курсовой работы учитываются: результат разработки и оформления курсовой работы (оценка в отзыве); содержание ответов на вопросы, умение излагать мысли, владение терминологией по дисциплине и степень теоретической и практической подготовки студента.

При выполнении курсовой работы студентам следует придерживаться структуры, предложенной ниже.

Основная часть курсовой работы состоит из трёх разделов:

1.Титульный лист (приложение А)

2.Содержание

Введение

1.Технологической части

2. Организации производства

3. Правил охраны труда и техники безопасности

4. Заключительная часть

Список использованных источников

Приложения

Структура курсовой работы включает:

1. Технологическая часть
 - 1.1 Характеристика и ассортимент блюда
 - 1.2 Химический состав и пищевая ценность сырья
 - 1.3 Рецепт блюда
 - 1.4 Первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов
 - 1.5 Виды тепловой обработки сырья и процессы, происходящие при тепловой обработке
 - 1.6 Технология и схема приготовления блюда
 - 1.7 Требования к качеству и сроки реализации готового блюда
- 2 Организация производства на предприятии общественного питания
 - 2.1 Организация производства в производственном цеху
 - 2.2 Схема цеха с расстановкой оборудования
 - 2.3 Санитарные нормы и правила
- 3 Правила охраны труда и техника безопасности в производственном цеху

В содержании курсовой работы указываются вопросы темы в виде заголовков, наименования всех разделов и подразделов, заключение, список использованной литературы, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

Во введении раскрывается актуальность и значение темы, содержится оценка современного состояния решаемой задачи, формируются цели и задачи работы и пр. Рекомендуемый объем 1 стр.

Основная часть курсовой работы является теоретической, в ней даётся история вопроса, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой), уровень разработанности проблемы в теории и практике, посредством сравнительного анализа литературы и других источников, приводятся данные, отражающие сущность и содержание темы работы.

В первом разделе отражается уровень разработанности проблемы в теории и практике, содержатся теоретические основы разрабатываемой темы, а также освещаются следующие вопросы:

- характеристику и ассортимент блюда;
- обоснование выбора сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с темой;
- описание химического состава сырья входящего в состав блюда, подробны расчёт пищевой ценности блюда (приложение Б);
- характеристика и особенности приемов и режимов технологической обработки сырья и продуктов;
- особенности приготовления блюд и кулинарных изделий по разрабатываемой теме с примерами рецептур, технологии их приготовления и оформления, отпуска (приложение В);
- составление технологических схем приготовления выбранных блюд;
- обоснование последовательности этапов и режимов технологического процесса приготовления конкретных блюд и изделий по выбранной теме, процессы, происходящие при тепловой обработке, виды тепловой обработки;
- требования к качеству готового блюда, правила подачи и реализации.

Второй раздел основной части работы носит, практический характер

- дается характеристика организации производства, описывается назначение цеха;
- составляются схема цеха с расстановкой оборудования (приложение Г);
- характеризуются санитарные нормы и правила при организации работ по приготовлению блюд.

В третьем разделе выявляют правила охраны труда и техники безопасности при приготовлении блюда.

В заключение курсовой работы содержатся обобщение результатов, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи.

В списке литературы должны быть указаны все источники, которые студент использовал в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы и пр.).

При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников.

3. Перечень рекомендуемых тем курсовой работы

	Тема курсовой работы
1.	Организация процесса приготовления и приготовление мясного блюда поросенок жаренный
2.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда рыба по-русски
3.	Организация процесса приготовления и приготовление овощного блюда запеканка картофельная
4.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда тельное из рыбы
5.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда солянка овощная
6.	Организация процесса приготовления и приготовление супа солянка
7.	Организация процесса приготовления и приготовление супа борщ
8.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда перец фаршированный
9.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда зразы рыбные
10.	Организация процесса приготовления и приготовление супов башкирской кухни
11.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда птица фаршированная
12.	Организация процесса приготовления и приготовление мясного блюда бифштекс
13.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда рыба «Кляр»
14.	Организация процесса приготовления и приготовление супа-пюре
15.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда филе из мяса
16.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда из птицы котлета по-киевски
17.	Организация процесса приготовления и приготовление супов прозрачных
18.	Организация процесса приготовления и приготовление супов овощных
19.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда рыба «Фри»

20.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда птица жаренная
21.	Организация процесса приготовления и приготовление мясного блюда шашлык
22.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда птица по столичному
23.	Организация процесса приготовления и приготовление супа рассольник
24.	
25.	Организация процесса приготовления и приготовление мясного блюда лангет
26.	Организация процесса приготовления и приготовление супа «Харчо»
27.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда рулет из рыбы
28.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда голубцы овощные
29.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда котлета натуральная из птицы
30.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда жаркое по-домашнему
31.	Организация процесса приготовления и приготовление мясного блюда грудинка фаршированная кашей
32.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда рыба, жаренная с луком по-ленинградски
33.	Организация процесса приготовления и приготовление супов с крупами
34.	Организация процесса приготовления и приготовление мясного блюда ростбиф
35.	Организация процесса приготовления и приготовление запеканки картофельной
36.	Организация процесса приготовления и приготовление мясного блюда «Бараний бок»
37.	Организация процесса приготовления и приготовление блюда печень по-строгановски
38.	Организация процесса приготовления и приготовление красных соусов
39.	Организация процесса приготовления и приготовление белых соусов
40.	Организация процесса приготовления и приготовление мясного блюда «Каре из баранины»

4. Список рекомендуемой литературы

Нормативные документы:

1. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
3. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
4. ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
5. ОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18).

Основные источники литературы

1. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Издание 3-е с изм. и доп. Министерство экономического развития и торговли Российской Федерации, Издательство «Хлебпродинформ», 2009 г
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2008 г.
3. Справочник технолога общественного питания/ А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачёва и др. – М.: Колос, 2010г
4. Анфимова Н.А учебник. Кулинария – изд Москва: Академия - 2014
5. Мармузова Л.В учебник Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности – изд Москва: Академия - 2012
6. Васюкова А.Т. учебное пособие. Справочник повара – изд Дашков и К - 2013
7. Гайворонский К.Я. учебник. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – изд ИНФРА-М- 2014

7. Горбачева М.В. учебное пособие. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения. – изд НИЦ ИНФРА-М 2014
8. Докторов А.В., Митрофанова Т.И., Мышкина О.Е учебное пособие Охрана труда в сфере общественного питания – изд ИНФРА-М -2014
9. Домарецкий В.А. учебное пособие. Технология продуктов общественного питания – изд ИНФРА-М2014
10. Усов В.В учебное пособие. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – изд Москва: Академия – 2014

Дополнительные источники:

1. Основы кулинарного мастерства: учеб, пособие для студентов СПО. М. «Академия»,2007г.
2. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие. М. «Академия»,2007г.
3. Интернет-ресурсы: сайты
 - <http://supercook/ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
 - <http://x-food/ru>-Тайны кулинарии;
 - <http://www.restoran.ru>;
 - <http://www.povarenok.ru>
 - www.kylinar.net
 - [chefcjjk.ru/category/горячие блюда/](http://chefcjjk.ru/category/горячие_блюда/) и другие

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

НЕФТЕКАМСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

КУРСОВАЯ РАБОТА

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СУПОВ ПРОЗРАЧНЫХ

КР ПМ 03. ТП131 И268 (номер зачетной книжки)

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент Иванов Иван Иванович

Группа ТП-151

Форма обучения очная

Руководитель

Г.Н. Давлетханова

(дата)

(подпись)

Оценка

2016

Приложение Б

Формула расчёта калорийности продуктов

$$\text{ККАЛ} = (\text{Белки} * 4\text{кал}) + (\text{Жиры} * 9\text{кал}) + (\text{Углеводы} * 4\text{кал})$$

Содержание белков, жиров, углеводов в продуктах находятся в таблице пищевой ценности сырья.

Жаркое по-башкирски

Таблица 1 – Расчет калорийности жаркого по-башкирски

Продукт	Порция, г	Жиры, г	Белки, г	Углев, г	Калорийность, Ккал
Гуси 1 кат	256	99,84	38,91	0	1068,1
Лук репка	240	0,48	3,36	19,68	98,8
Картофель	213	0,85	4,26	34,72	167,6
Маргарин сливочный	7	5,74	0,02	0,07	52,6
Итого	716	106,91	46,55	54,47	1387,1

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Жаркое по- башкирски

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Жаркое по- башкирски, вырабатываемая в столовой «Уралочка» и реализуемый в столовой «Уралочка»".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Жаркое по- башкирски, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
Гусь 1 кат (гусиная грудка)	256	167
Лук репка	240	154
Картофель	213	160
Маргарин сливочный	7	7
Вода	110	110
Масса тушёного гусиной грудки	-	100
Масса гарнира	-	250
Выход	-	350

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Обработанную грудку гуся нарезают на кусочки, обжаривают до образования румяной корочки и укладывают в горшочек, на поверхность закладывают картофель нарезанный крупным кубиком и репчатый лук нарезанный кольцами, заливают водой и тушат в жарочном шкафу при температуре 220°C в течении 40 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в горшочках в котором готовилось блюдо, посыпав зеленью.

Температура подачи 65-70°C. Состав продуктов, согласно требований СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.4.5.2409-08

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: продукты сохранили форму нарезки, на поверхности блёстки оранжевого жира. Консистенция: овощей мягкая, мясо дошло до готовности. Цвет: свойственный блюду. Вкус: нежный, с сочетанием мяса и овощей, умеренно соленый. Запах: входящих в состав продуктов.

6.2. Микробиологические показатели Жаркого по- башкирски должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

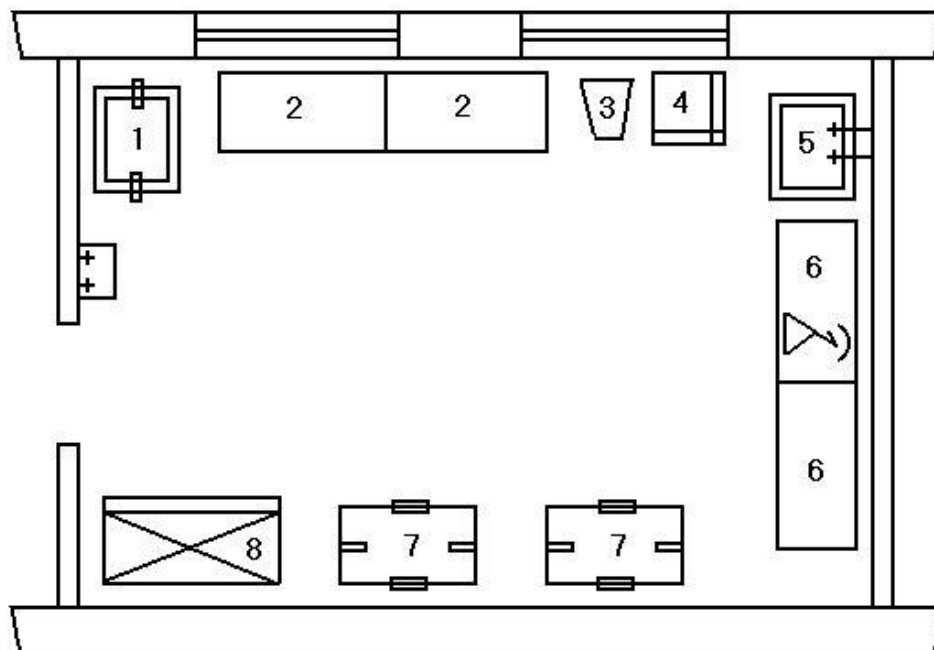
Жаркого по- башкирски на 100гр

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
106,91	46,55	54,47	1387,1

Ответственный за оформление ТТК _____

Приложение Г

Примерная схема холодного цеха с расстановкой оборудования



Холодный цех

1 - ванна производственная передвижная; 2 - столы производственные;
3 - универсальная кухонная машина; 4 - стеллаж для хранения сменных механизмов; 5 - ванна производственная для смешивания компонентов холодных закусок; 6 - столы производственные для порционирования холодных закусок;
7 - стеллажи производственные передвижные для доставки холодных закусок в обеденный зал; 8 - холодильный шкаф