




ГБОУ ПОО «МТК»



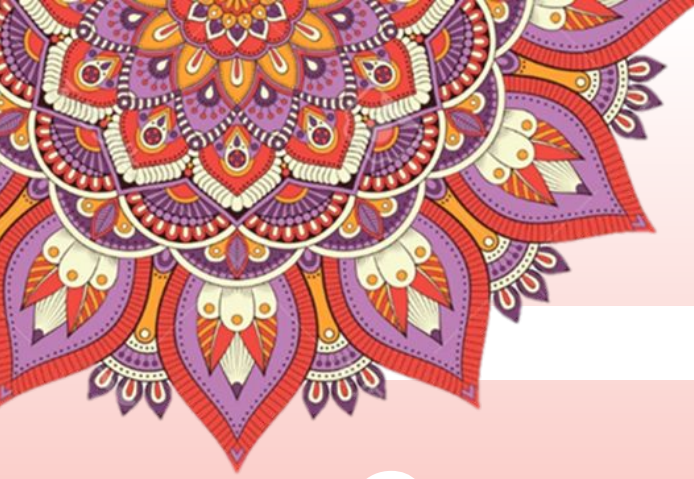
# Хрипункова Юлия Викторовна



# Тема:

*Описание технологического процесса приготовления гуся, запеченного целиком, фаршированного фруктами, торта бисквитного с суфле, глазированного шоколадом*

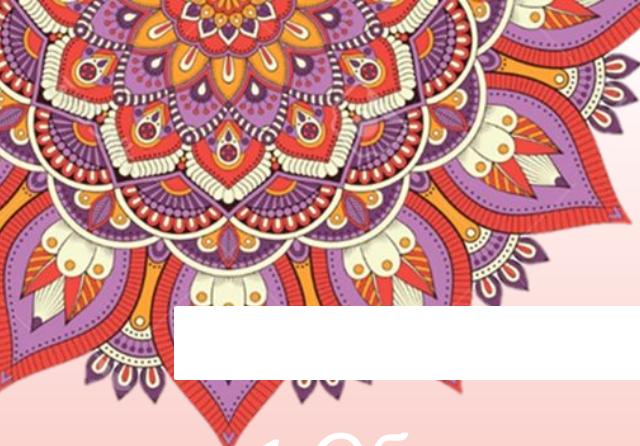




# Цель работы:

*Описать технологический процесс приготовления гуся, запеченного целиком, фаршированного фруктами, торта бисквитного с суфле, глазированного шоколадом, и рассчитать экономические показатели*





# Задачи:

- 1. Обосновать выбор оборудования, материалов, торгового инвентаря, инструментов и способов работы.*
- 2. Создать алгоритм трудовых действий приготовления гуся, запеченного целиком, фаршированного фруктами, торта бисквитного с суфле, глазированного шоколадом.*
- 3. Произвести расчет экономических показателей.*
- 4. Определить требования охраны труда в работе повара и кондитера.*
- 5. Разработать учебный материал по описанию технологического процесса.*

# Гусь, запечённый целиком, фаршированный фруктами



*Стоимость 1 порции, выходом 285 гр,  
составляет 144 рубля.*

<b>Название продукта</b>	<b>Брутто</b>	<b>Нетто</b>
<b>Гусь</b>	<b>326</b>	<b>215</b>
<b>Маргарин</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Яблоки</b>	<b>250</b>	<b>175</b>
<b>Сахар</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>Масса фарша</b>	<b>-</b>	<b>150</b>
<b>Масса жаренного изделия</b>	<b>-</b>	<b>275</b>
<b>Масло сливочное</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>Выход</b>	<b>-</b>	<b>285</b>

# действий повара горячего цеха:

- ❖ *Примите основные продукты и дополнительные ингредиенты по количеству и качеству.*
- ❖ *Произведите механическую кулинарную обработку сырья.*
- ❖ *Произведите нарезку овощей.*
- ❖ *Приготовьте полуфабрикатов для блюда.*
- ❖ *Проведите оценку качества полуфабрикатов.*
- ❖ *Осуществите технологический процесс приготовления блюда.*
- ❖ *Проведите бракераж готового блюда.*
- ❖ *Произведите порционирование, оформление и подачу блюда.*

# Характеристика ПРОДУКТОВ



*Гусь*



*Сахар*



*Маргари*



*Яблоко*

# Выбор оборудования



*Для запекания гуся  
целиком Нам  
необходим жарочный  
шкаф Abat ШЖЭ-3*



# Приготовление гуся, запеченный целиком, фаршированный фруктами



1

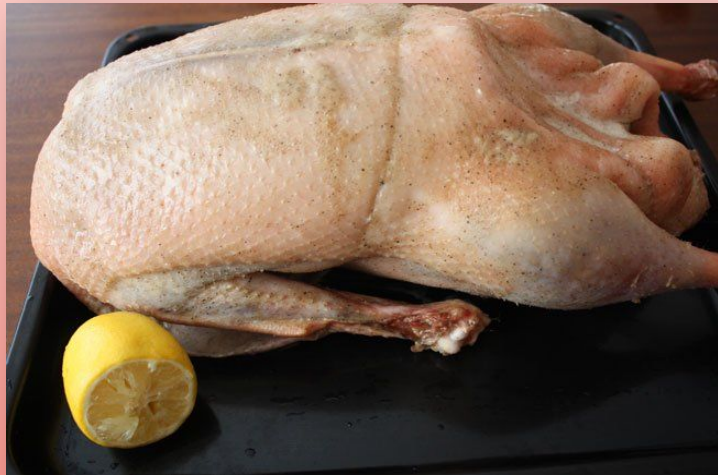


2



3

# Приготовление гуся, запеченный целиком, фаршированный фруктами



4



5



6

# Проводим бракераж



*Поверхность жаренного гуся покрыта золотистой, хрустящей корочкой, коричневого или светло-коричневого цвета. Цвет на разрезе розовый, консистенция изделия сочная, нежная.*

*Запеченные яблоки имеют мягкую консистенцию, ярко выраженный сладкий вкус и аромат.*



# Торт бисквитный с суфле, глазированный шоколадом



*Стоимость 1го торта, выходом 1300 кг,  
составляет 183 рублей*

<i>Название продукта</i>	<i>Масса</i>
<i>Сдобно-сбивной полуфабрикат</i>	<i>310</i>
<i>Крем</i>	<i>790</i>
<i>Шоколад</i>	<i>200</i>
<i>Выход</i>	<i>1300</i>



# Алгоритм трудовых действий кондитера

- ❖ Проверить наличие сырья и ингредиентов по количеству и качеству.
- ❖ Произвести первичную обработку сырья.
- ❖ Приготовить полуфабрикаты для кондитерского изделия.
- ❖ Провести оценку качества полуфабрикатов.
- ❖ Осуществить технологический процесс приготовления кондитерского изделия.
- ❖ Провести бракераж готового кондитерского изделия.
- ❖ Произвести порционирование, оформление и подачу кондитерского изделия.

# Характеристика ИНГРЕДИЕНТОВ



**Мука**



**Ванили**



**Сгущенное  
МОЛОКО**



**Агар**



**Меланж**



**Шоколада**



**Шоколад**

**Крем «Птичье  
молоко»**

**Сдобно-сбивной  
полуфабрикат**

# Сдобно-сбивной полуфабрикат





# МОЛОКО»



# Торт бисквитный с суфле



# Проводим бракераж



*Готовый торт представляет собой прослойки бисквита и суфле, склеенного между собой сгущенным молоком, глазированного шоколадом. Торт часто оформляют рисунком из шоколада.*



# Требования к охране труда

*Охрана  
труда – это система  
сохранения жизни и здоровья  
работников в процессе  
трудовой деятельности,  
включающая в себя  
организационно-  
технические, санитарно-  
гигиенические и иные  
мероприятия.*





# Себестоимость технологического процесса приготовления торта

<b>Наименование статьи</b>	<b>Значение в рублях</b>
<i>Стоимость материалов</i>	<i>183</i>
<i>Стоимость затраченной электроэнергии</i>	<i>9,9</i>
<i>Затраты на оплату труда</i>	<i>111</i>
<i>Отчисления на социальное страхование</i>	<i>16</i>
<i>Амортизационные отчисления</i>	<i>0,4</i>
<i>Прочие затраты</i>	<i>17,6</i>
<i>Итого себестоимость услуги:</i>	<i>338</i>

***Цена продукции рассчитывается по формуле:***

$$Цп = Ср + См,$$

где: Цп - цена продукции, руб.;

Ср - стоимость производственных работ, руб.;

См - стоимость материалов, руб.

$$Цп = 250 + 182,8 = 432,8 \text{ (руб).}$$

***Прибыль рассчитывается по формуле:***

$$П = Цп - Сп,$$

где: П - прибыль, руб.;

Цп - цена продукции, руб.;

Сп - себестоимость, руб.

$$П = 432,8 - 338 = 95 \text{ (руб).}$$

# Расчёт прибыльности и рентабельности

*Рентабельность продукции – показывает результативность текущих затрат; она определяется отношением прибыли от реализации товарной продукции к себестоимости продукции.*

$$R = П : Сп \cdot 100\%, \text{ где:}$$

*R – рентабельность реализуемой продукции, руб.;*

*П - прибыль от реализации продукции, руб.;*

*Сп – себестоимость реализуемой продукции, руб.*

$$R = 95 : 338 \cdot 100\% = 28 (\%).$$



# Практическая часть



## УЧЕБНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

*Наименование:*

**Приготовление гуся,  
запеченного целиком,  
фаршированного  
фруктами**

*Профессиональ  
ная область:*

**Общественное питание**

*Код:*

1	9	0	1	0	7	0	5
---	---	---	---	---	---	---	---





# Готовое блюдо и

кондитерские изделия



*Торт бисквитный с суфле,  
глазированный шоколадом*



*Гусь, запеченный целиком,  
фаршированный фруктами*

# Заключение

*Настоящая письменная дипломная работа выполнена по профессии «Повар, кондитер». Цель работы – показать знания, полученные в процессе обучения по данной специальности в соответствии с положением квалификационных характеристик 4 рабочего разряда, описать технологический процесс приготовления гуся, запеченного целиком, фаршированного фруктами, торта бисквитного с суфле, глазированного шоколадом.*



Спасибо за  
внимание!

