




ГБОУ ПОО «МТК»



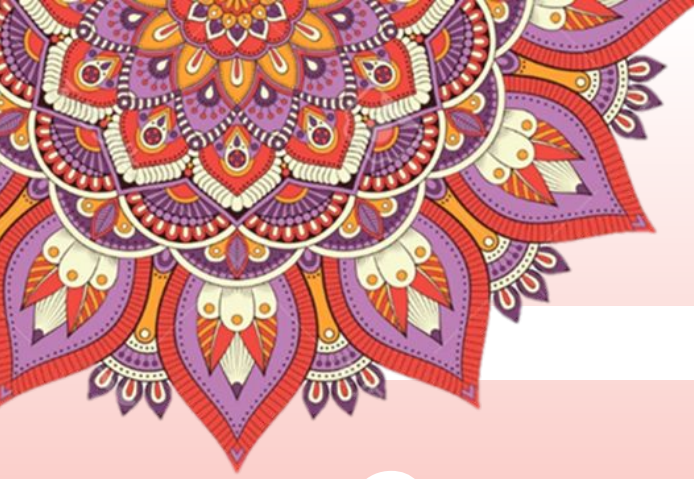
Хрипункова Юлия Викторовна



Тема:

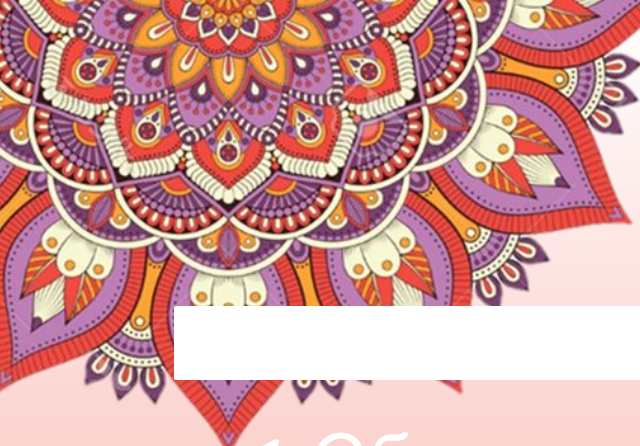
Описание технологического процесса приготовления гуся, запеченного целиком, фаршированного фруктами, торта бисквитного с суфле, глазированного шоколадом





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.

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

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

и



Яблоко

и

Выбор оборудования



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

Приготовление гуся, запеченный целиком, фаршированный фруктами



1

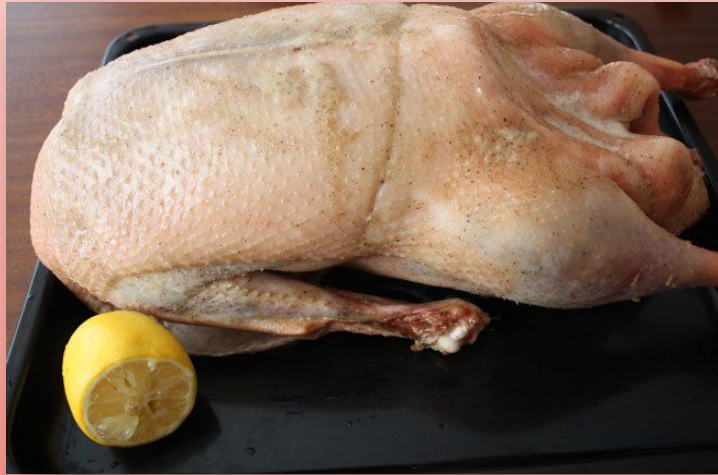


2



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*

Название продукта	Масса
Сдобно-сбивной полуфабрикат	310
Крем	790
Шоколад	200
Выход	1300

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



Шокола



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

Наименование статьи	Значение в рублях
<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

кондитерское изделие



*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!