

Хрипункова
Юлия
Викторовна





Тема

«Описание технологического процесса приготовления медальонов из индейки, запеченных в беконе с белым и черным рассыпчатым рисом, обжаренным в сливочном масле, торта бисквитного с кремом сливочным с какао, декорированным элементами из марципана в виде фигурок



Актуальность

Индейка богата витаминами Е и А. Мясо индейки очень легко усваивается и переваривается.

Торт, как и другие кондитерские изделия, легко усваивается организмом, так как в нем содержится сахароза. Красиво оформленный и аппетитный он, несомненно создает праздничное настроение, заставляет и детей и взрослых радоваться и веселиться.



Цель

Описать технологический процесс приготовления медальонов из индейки, запеченных в беконе с белым и черным рассыпчатым рисом, обжаренным в сливочном масле, торта бисквитного с кремом сливочным с какао, декорированным элементами из марципана в виде фигурок животных и рассчитать



Задачи

- 1. Обосновать выбор оборудования, материалов, торгового инвентаря, инструментов и способов работы повара, кондитера.*
- 2. Создать алгоритм трудовых действий приготовления блюда и изделия.*
- 3. Произвести расчет экономических показателей.*
- 4. Определить требования охраны труда в работе повара и кондитера при приготовлении блюда и кондитерского изделия.*
- 5. Разработать учебный материал по описанию технологического процесса приготовления медальонов из индейки, запеченных в беконе с белым и черным рассыпчатым рисом, обжаренным в сливочном масле.*



**Медальоны из
индейки,
запеченные в
беконе с белым и
черным
рассыпчатым
рисом, обжаренным
в сливочном масле.**

<i>Наименование продукта</i>	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
<i>Медальоны из идейки</i>	<i>175</i>	<i>150</i>
<i>Бекон</i>	<i>75</i>	<i>75</i>
<i>Масло оливковое</i>	<i>20</i>	<i>20</i>
<i>Уксус бальзамический</i>	<i>12,5</i>	<i>12,5</i>
<i>Чеснок</i>	<i>7,5</i>	<i>5</i>
<i>Рис белый</i>	<i>30</i>	<i>30</i>
<i>Рис черный</i>	<i>15</i>	<i>15</i>
<i>Масло сливочное</i>	<i>9</i>	<i>9</i>
<i>Вода</i>	<i>-</i>	<i>150</i>

*Стоимость 1 порции выходом 400гр 147
рублей*



Алгоритм трудовых действий повара горячего цеха

- ❖ *Проведите подготовительные работы.*
- ❖ *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.*
- ❖ *Проведите заключительные работы.*



Индейк
а

Оливковое
масло



Бальзамически
й уксус



Чеснок

Бекон





Рис
черный и
белый



Вода

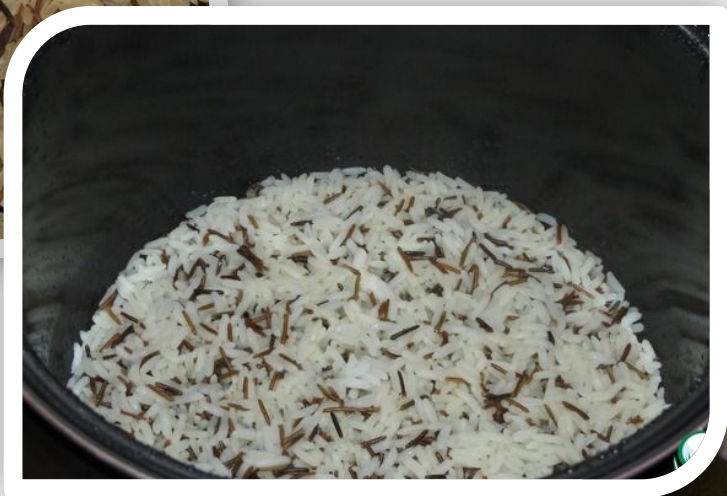


Масло
сливочное

Алгоритм приготовления медальонов из индейки, запеченных в беконе



Алгоритм приготовления белого и черного рассыпчатого риса, обжаренного в сливочном масле





Бракераж





**Торт бисквитный
с кремом
сливочным с
какао,
декорированный
элементами из
марципана в
виде фигурок
животных.**

<i>Наименование продукта</i>	<i>Масса</i>	<i>Масса</i>
<i>Бисквит</i>	<i>3750</i>	<i>375</i>
<i>Крем сливочный с какао</i>	<i>4000</i>	<i>400</i>
<i>Сироп для промочки</i>	<i>2000</i>	<i>200</i>
<i>Марципан</i>	<i>175</i>	<i>17,5</i>
<i>Крошка бисквитная жаренная</i>	<i>75</i>	<i>7,5</i>
<i>Выход</i>	<i>1шт по 1кг</i>	<i>1000г</i>

*Стоимость 1 торта выходом 1000 г 228
рублей*



Алгоритм трудовых действий кондитера

- ❖ *Выполните подготовительные работы.*
- ❖ *Примите основные продукты и дополнительные ингредиенты по количеству и качеству.*
- ❖ *Произведите первичную обработку сырья.*
- ❖ *Приготовьте полуфабрикаты для кондитерского изделия.*
- ❖ *Проведите оценку качества полуфабрикатов.*
- ❖ *Осуществите технологический процесс приготовления кондитерского изделия.*
- ❖ *Проведите бракераж готового кондитерского изделия.*
- ❖ *Произведите порционирование, оформление и подачу кондитерского изделия.*
- ❖ *Выполните заключительные работы.*



Мука



Марципан



КОНЬЯК



Сахар



Какао



Масло сливочное

Меланж

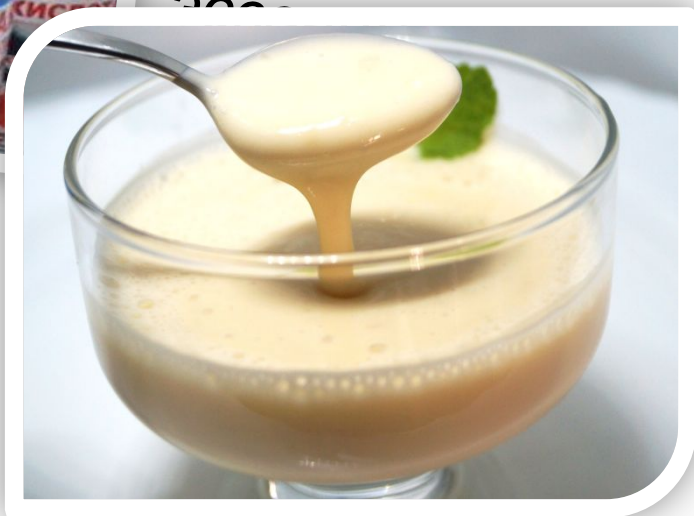
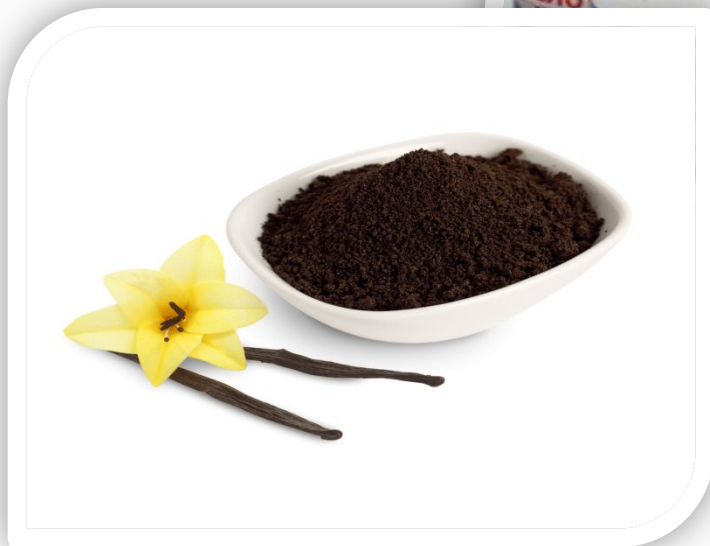


Уксусная

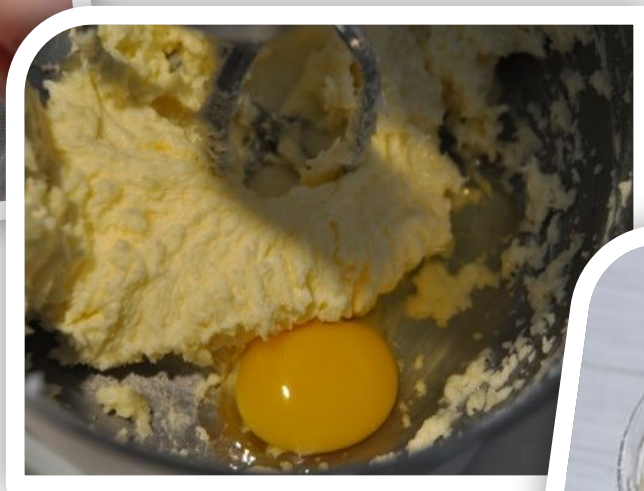


Ваниль

Сгущенное
е молоко



Алгоритм приготовления бисквита



Алгоритм приготовления крема сливочного с какао



Алгоритм приготовления сиропа





Алгоритм приготовления марципана



Алгоритм приготовления торта бисквитного с кремом сливочным с какао, декорированным элементами из марципана в виде фигурок животных





Бракераж



Торты должны соответствовать требованиям ОСТ 18 – 102 – 72, иметь чёткий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы, на поверхности обсыпка боковых сторон равномерная с сохранением чётких граней торта.



Охрана труда

-

*это правила, процедуры и критерии,
направленные на сохранение жизни и
здоровья работников в процессе
трудовой деятельности.*



Расчет себестоимости технологического процесса приготовления кондитерского изделия

<i>Наименование статьи затрат</i>	<i>Условное обозначение</i>	<i>Сумма в рублях</i>
Стоимость материалов		228,00
Стоимость затраченной электроэнергии		9,9
Затраты на оплату труда		132,00
Отчисления на социальное страхование		18,7
Амортизационные отчисления		0,1
Прочие затраты		21,00
Итого себестоимость		409

Цена продукции рассчитывается по формуле:

$$Цп = Ср + См,$$

где: Цп - цена продукции, руб.;

*Ср - стоимость производственных работ,
руб.;*

См - стоимость материалов, руб.

$$Цп = 300 + 228 = 528 \text{ руб.}$$

Прибыль рассчитывается по формуле:

$$П = Цп - Сп,$$

где: П - прибыль, руб.;

Цп - цена продукции, руб.;

Сп - себестоимость, руб.

$$П = 528 - 409 = 118 \text{ руб.}$$



Расчет рентабельнос ти

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

$R = П : Сп \cdot 100\%$, где:

R – рентабельность реализуемой продукции, руб.;

П - прибыль от реализации продукции, руб.;

Сп – себестоимость реализуемой продукции, руб.

$$R = 118 : 409 \cdot 100\% = 28 \%$$



Практическая речь

УЧЕБНЫЙ ЭЛЕМЕНТ



Наименование:

Приготовление медальонов из индейки, запеченных в беконе с белым и черным рассыпчатым рисом, обжаренным в сливочном масле

Профессиональная область:

Общественное питание

Код:

1	9.	0	1.	1	7.	0	1
---	----	---	----	---	----	---	---



Для достижения поставленной цели нами были решены следующие задачи:

- 1. Обоснован выбор оборудования, материалов, торгового инвентаря, инструментов и способов работы повара, кондитера.*
- 2. Создан алгоритм трудовых действий приготовления блюда и изделия.*
- 3. Произведен расчет экономических показателей.*
- 4. Определены требования охраны труда в работе повара и кондитера при приготовлении блюда и кондитерского изделия.*
- 5. Разработан учебный материал по описанию технологического процесса приготовления медальонов из индейки, запеченных в беконе с белым и черным рассыпчатым рисом, обжаренным в сливочном масле.*





**Спасибо за
внимание!**