

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*



# Актуальност ь

*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

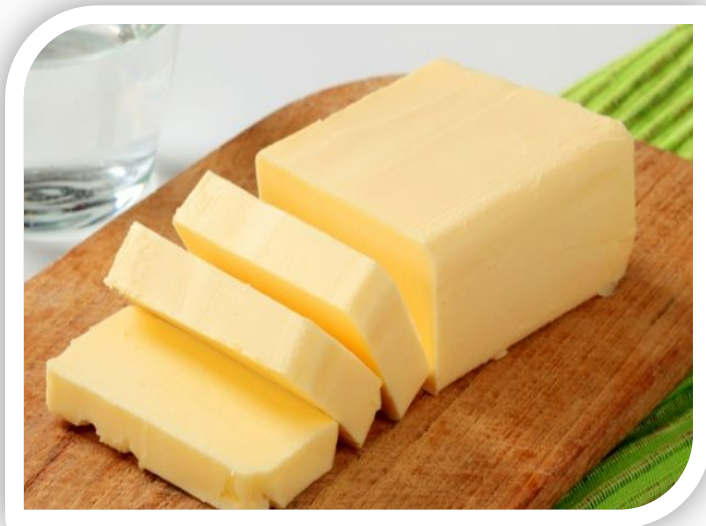




Рис  
черный и  
белый



Вода

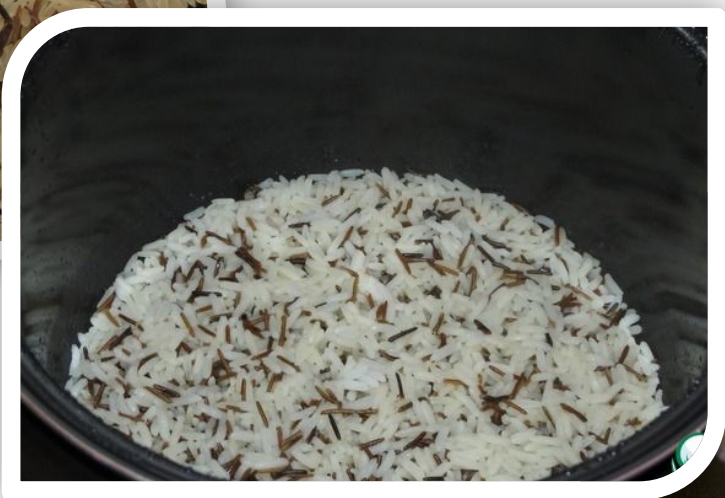


Масло  
сливочное

# 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

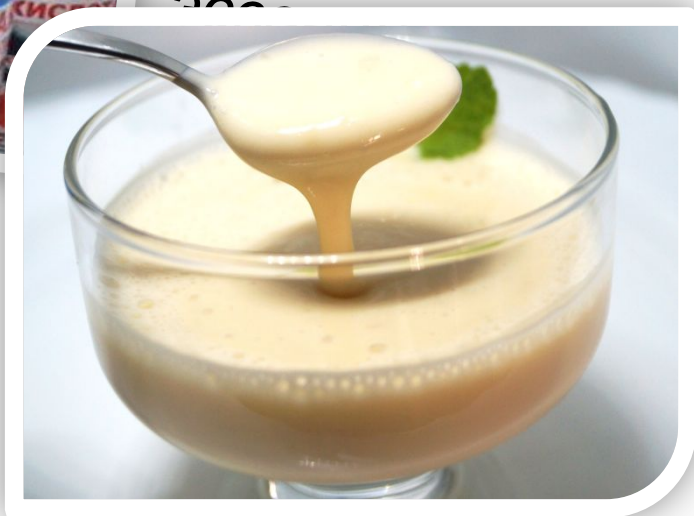
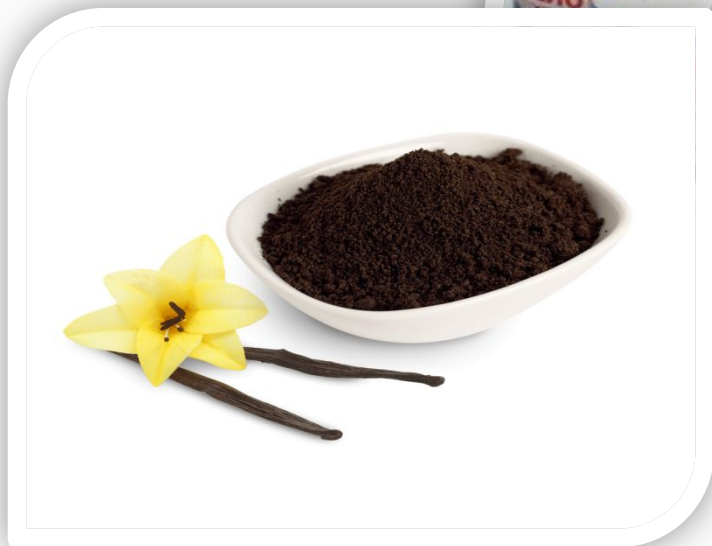


Уксусная

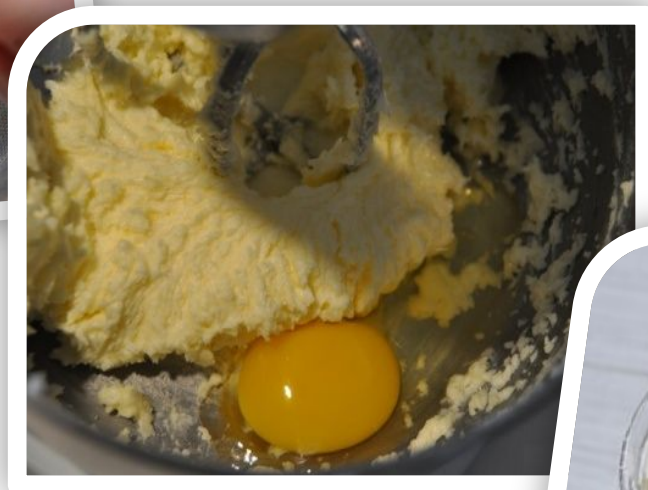


Ваниль

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>
<b>Стоимость материалов</b>		228,00
<b>Стоимость затраченной электроэнергии</b>		9,9
<b>Затраты на оплату труда</b>		132,00
<b>Отчисления на социальное страхование</b>		18,7
<b>Амортизационные отчисления</b>		0,1
<b>Прочие затраты</b>		21,00
<b>Итого себестоимость</b>		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!**