

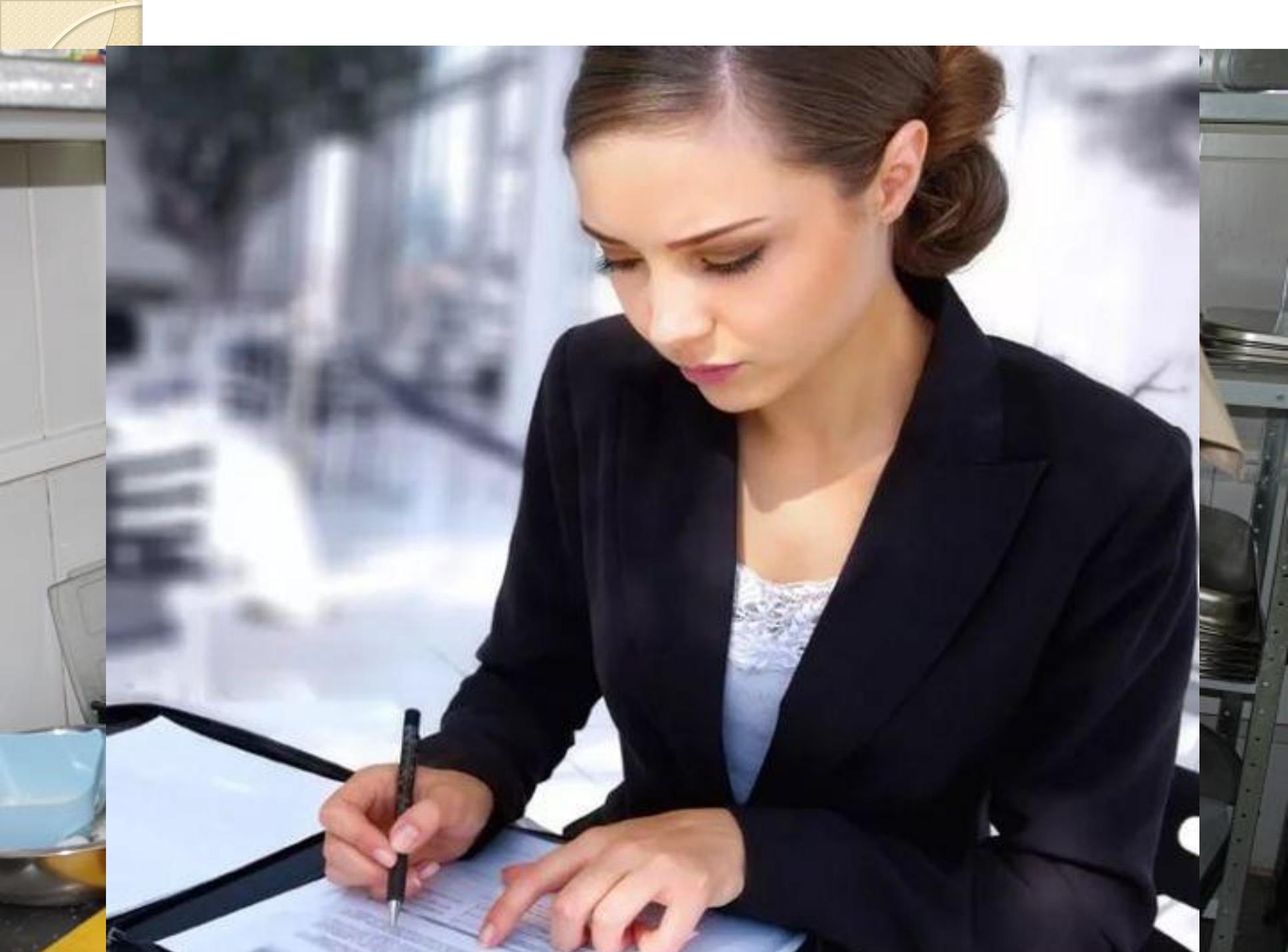


Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий  
кадетский корпус

Письменная экзаменационная работа  
на тему:

«Технология приготовления и контроль качества  
блюд из дрожжевого теста. Инвентаризация  
материально-производственных запасов»

**Выполнила: Сапронова И.С**



# Цель письменной экзаменационной работы.

- изучить технологический процесс приготовления блюд и изделий из дрожжевого теста;
- инвентаризация материально-производственных запасов.



- 
- Φοτο καφε

# Актуальность данной темы

Данной работы заключается в том, что в рационе каждого человека присутствуют блюда и изделия из дрожжевого теста, ассортимент которых в предприятиях общественного питания очень высок.



# Объект исследования

- описание технологического процесса приготовления блюд из дрожжевого теста в кафе «Богема»
- Инвентаризация материально-производственных запасов.
- Кафе «Богема» расположено по адресу: п. Межозерный, ул. Спортивная 9
- Кафе «Богема» относится к общедоступным частным предприятиям – кафе общественного типа.



# Данная письменная экзаменационная работа состоит из:

- Введение
- Глава 1. Теоретические основы технологии приготовления и контроля качества блюд из дрожжевого теста
- Глава 2. Инвентаризация материально-производственных запасов
- Глава 3. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания
- Глава 4. Экономическая часть
- Глава 5. Графическая часть
- Заключение
- Список литературы



# Оборудования кондитерского цеха

- Мукопросеиватель
- Планетарный миксер



ия

чая

ская



# Ассортимент изделий из дрожжевого теста:



# Приготовление пирожков печеных с яблоком

- Фото с практического задания (каждую опирацию)



# Бракераж пирожков печеных.

- **Внешний вид:** форма «лодочки»
- **Консистенция:** пористая, хорошо пропеченная
- **Вкус и запах** - яблок и выпеченного теста, но без привкуса горечи, излишней кислотности, солёности. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.
- **Цвет поверхности** – на поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша



# Инвентаризация материально-производственных запасов



# **Охрана труда на предприятиях общественного питания**



**Соблюдение охраны труда позволит  
сохранить здоровье трудящихся**

### КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ

расчет расхода продуктов и калькуляция продажных цен на блюдо

Наименование приемов Название и № блюда по сборнику рецептов		№1052 Пирожки печеные с яблочным фаршем			
Количество		На 1 пор.	на заданный выпуск блюдо 50		Н на заданный выпуск блюдо
Наименование продуктов	Цена За 1 кг	Ко-во 1 пор.	ко-во кг	стоимость	К
Мука пшеничная	30	32	1,6	48-00	
Сахар	35	7,3	0,365	12-77	
Маргарин	200	3,45	0,173	34-60	
Яйца	40 (10шт.)	6г.	300г. /8шт.	32-00	
Дрожжи	250	1,15	0,058	14-50	
Яблоки	90	29,65	1,482	133-38	
Растительное масло	100	0,2	0,01	1-00	
Выход готового блюда в граммах	75				
Стоимость сырья				500-00	
Стоимость 1 порции			5-53		
Исходная стоимость, всего				500-00	
Исходная цена одного блюда			10-00		

44



№1 Составление технологической карты

Кафе «Богема»  
Рецептура № 1052

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

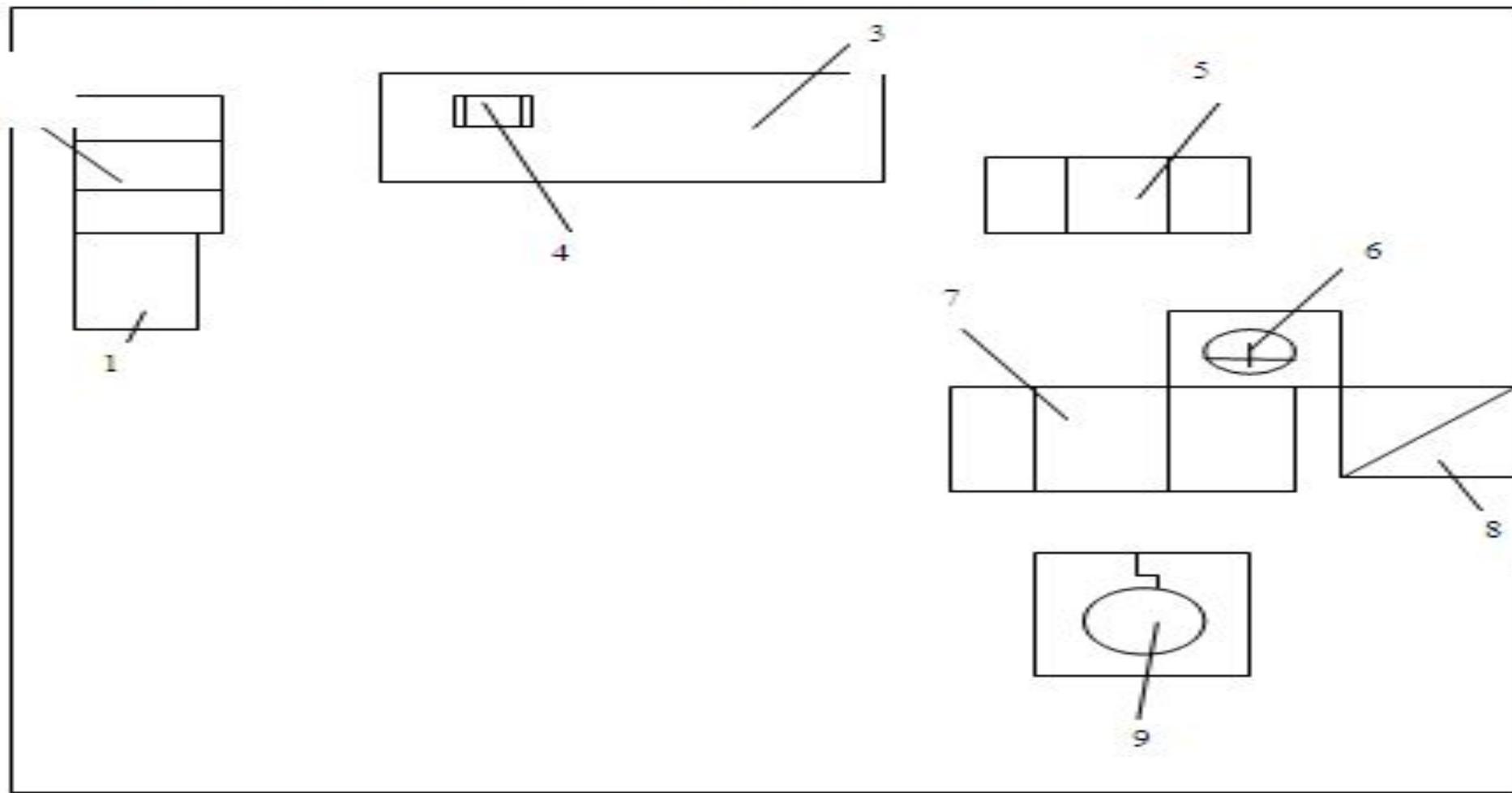
Наименование блюда: Пирожки печеные с яблоками

Наименование продукта	Вес брутто (г.)	Вес нетто (г.)	Вес готового продукта	Технология приготовления
Мука пшеничная	32	32		Дрожжевое тесто приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстаться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 05,1 см. На середину кладут фарш яблочный и зашивают края, придавая форму «лодочки». Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240°С Фарш: яблоки промывают, удаляют семенной гнездо, нарезают на ломтики, яблоки пересыпают сахаром, добавляют воду (20-30 г на 1кг) и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой.
Сахар	2,3	2,3		
Маргарин	3,45	3,45		
Яйца	1/10 шт.	4		
Соль	0,4	0,4		
Дрожжи	1,15	1,15		
Масса готового дрожжевое теста			50	
Яблоки свежие	29,65	20,75		
Сахар	5	5		
Масса готового фарша			25	
Растительное масло	0,2	0,2		
Яйца	1/20 шт.	2		
Выход			75	

Глава 5. Графическая часть.

5.1. План кафе «Богема» с расстановкой технологического оборудования.

1 – разделочный стол, 2 – полки для инвентаря, 3 – производственные столы, 4 – весы, 5 – полка для изделий, 6 – раковина, 7 – жарочный шкаф, 8 – вытяжка, 9 – тестомесительная машина.



# Спасибо за

- Фото по теме

# внимании!

