

**Тема письменной  
экзаменационной работы  
«Приготовление блюд из  
нерыбных морепродуктов»**

Выполнил:

студент группы 163

«Повар, кондитер»

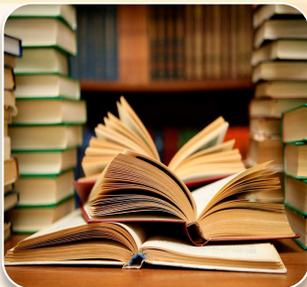
Кудряков Егор Юрьевич

Руководитель работы:

Шалагина Светлана Леонидовна

# Цель письменной экзаменационной работы – приготовление блюд из нерыбных морепродуктов

## ● Задачи



Изучить литературные источники о блюдах из нерыбных морепродуктов.



Разработать технологические карты, рассчитать калорийность и составить калькуляционные карты блюд.



Практически приготовить и оформить блюда.

# Задача 1. Обзор литературы

Учебники,  
нормативная  
документация

7

Книги

2

Публикации

3



## «Дьепский горшок»

был придуман в городе Дьепп в  
1960 г., подается в чугунном  
горшочке



## Cote

с фр. «saute» - скачок.  
Тушеное рагу с непродолжительным  
временем приготовления

## Задача 2

Одна порция  
360 г

**«Дьепский  
горшок»**

Калорийность  
одной порции  
792,4 ккал

Морепродукты  
низкокалорийны,  
содержат много  
белка,  
минеральных  
веществ,  
витаминов.

Морепродукты  
нельзя  
подвергать  
длительной  
тепловой  
обработке

Морепродукты –  
достаточно  
дорогостоящее  
сырье

Одна порция  
320 г

**«Соте из  
морепродуктов  
»**

Калорийность  
одной порции  
717,5 ккал

# Калькуляционная карточка «Дъепский горшок»

<b>1</b>	<b>Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию</b>	<b>423-42</b>
<b>2</b>	<b>Заработная плата производственных рабочих</b>	<b>17-05</b>
<b>3</b>	<b>Отчисления с заработной платы</b>	<b>5-12</b>
<b>4</b>	<b>Электроэнергия (5-38 за 1 кВт)</b>	<b>1-08</b>
<b>5</b>	<b>Амортизация</b>	<b>1-00</b>
	<b>Итого (цеховая себестоимость)</b>	<b>447-67</b>
<b>6</b>	<b>Накладные расходы</b>	<b>44-76</b>
<b>7</b>	<b>Всего (полная себестоимость изделия)</b>	<b>492-43</b>
<b>8</b>	<b>Прибыль – 10%</b>	<b>49-24</b>
<b>9</b>	<b>Цена продукции (без налога)</b>	<b>541-67</b>
<b>10</b>	<b>Налог НДС – 20%</b>	<b>108-33</b>
<b>11</b>	<b>Продажная цена</b>	<b>650-00</b>

# Калькуляционная карточка «Соте из морепродуктов»

<b>1</b>	<b>Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию</b>	<b>345-26</b>
<b>2</b>	<b>Заработная плата производственных рабочих</b>	<b>17-05</b>
<b>3</b>	<b>Отчисления с заработной платы</b>	<b>5-12</b>
<b>4</b>	<b>Электроэнергия</b>	<b>1-08</b>
<b>5</b>	<b>Амортизация</b>	<b>1-00</b>
	<b>Итого (цеховая себестоимость)</b>	<b>369-51</b>
<b>6</b>	<b>Накладные расходы</b>	<b>36-95</b>
<b>7</b>	<b>Всего (полная себестоимость изделия)</b>	<b>406-46</b>
<b>8</b>	<b>Прибыль – 10%</b>	<b>40-06</b>
<b>9</b>	<b>Цена продукции (без налога)</b>	<b>447-11</b>
<b>10</b>	<b>Налог НДС – 20%</b>	<b>89-42</b>
<b>11</b>	<b>Продажная цена</b>	<b>536-52</b>

# Технологический процесс приготовления блюда «Дьепский горшок»



# Технологический процесс приготовления блюда «Соте из морепродуктов»



# ВЫВОДЫ

Изучены литературные источники о технологии приготовления блюд из нерыбных морепродуктов

Разработаны технологические карты приготовления, рассчитана калорийность и составлены калькуляционные карточки блюд



Практически приготовлены и оформлены блюда

