

Слайд 1

Здравствуйте, уважаемые члены аттестационной комиссии!

Тема моей дипломной работы - **«Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в детском кафе»**.

Актуальность данной темы объясняется тем, что часто именно меню кафе является залогом конкурентоспособности заведения. Кроме того, Дети и подростки нуждаются в обеспечении специализированными продуктами детского питания, соответствующими их физиологическим и метаболическим особенностям и возможностям пищеварительной системы

Слайд 2

Целью работы является разработка и совершенствование деятельности детского кафе.

Слайд 3

Для достижения поставленной в начале работы цели, во второй главе работы представлена ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ «ЛУКОМОРЬЕ».

Детское кафе «Лукоморье» на 40 посадочных мест расположено в левом крыле первого этажа торгового комплекса «Аленка», и имеет отдельный вход для посетителей и персонала.

Детское кафе «Лукоморье» осуществляет выпуск и реализацию кулинарной продукции высокого качества.

Особенностью данного предприятия питания является то, что в нём оборудовано помещение для развлечения детей, которое примыкает к торговому залу.

Слайд 4

Анализ организационных аспектов деятельности кафе «Лукоморье» позволил определить основных поставщиков кафе «Лукоморье». Основной Способ поставки продукции – централизованный.

Слайд 5

Анализ ассортимента блюд детского кафе позволил сделать несколько выводов.

В детском кафе «Лукоморье» используется меню со свободным выбором блюд, характерное для осеннее–зимнего периода времени, и включающее блюда и закуски разнообразные по видам сырья и тепловой обработки.

Расчёт количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд, производится на основании расчётного меню.

Таким образом, ассортимент продукции в кафе «Лукоморье», разрабатывается в соответствии с ассортиментным минимумом для различных типов предприятий с учетом сезонности, возраста и контингента посетителей.

Слайд 6

Основные показатели работы кафе «Лукоморье» представлены в таблице на слайде номер 6.

Розничный товарооборот по детскому кафе в 2014 году перевыполнен на 10,1% (110,1–100) и составил 27332,61 тыс. руб.

Оборот по продукции собственного производства увеличился на 8,5% и составил 20890,64 тыс. руб. Удельный вес продукции собственного производства в общем товарообороте за год снизился на 1,5%.

Численность работников предприятия и производства в течение исследуемых периодов не изменялась и составляет соответственно 17 и 8 человек.

Прибыль по предприятию в 2014 году по сравнению с 2013 годом выросла на 14,3%.

Рентабельность по предприятию в 2014 году по сравнению с 2013 годом выросла на 0,8% и составила 20,8%.

На основе проведенного анализа можно сделать вывод, что предприятие работает стабильно и показывает хорошие финансово-хозяйственные показатели.

Слайд 7

Третья глава работы содержит разработку нового блюда желе «РАДУГА».

Разрабатываемое фирменное сладкое блюдо желе «Радуга» обладает хорошим внешним видом, нежным вкусом. Обязательной составной частью данного сладкого блюда является сахар. В виде наполнителей добавляются измельчённые ягоды клюквы, а также молоко и желатин.

Целью разработки продукта желе «Радуга» является увеличение разнообразия ассортимента молочных продуктов для детского питания, обогащенных полезными компонентами.

Разработка рецептуры фирменного сладкого блюда желе «Радуга» проведена с соблюдением действующих нормативных документов (СанПиН 2.3.2.1078-01) и режимов обработки. Режим обработки фирменного сладкого блюда желе «Радуга» - варка.

В ходе разработки блюда составлена:

- Рецепт на 150 гр. нетто блюда
- Рассчитана Пищевая ценность фирменного блюда
- Предложен Рекомендуемый выход блюда для разного возраста

Требования к качеству. Вкус и запах желе, свойственные продуктам, входящим в желе. Цвет клюквенного желе темно-красный, прозрачный, молочного -- молочно-белый. Консистенция студнеобразная, нежная. Толщина слоев по всей площади формы ровная.

Слайд 8

На слайде номер 8 представлена Калькуляционная карточка № 1.

- Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо составляет 21,9, руб. коп.
- Размер наценки 150% - это 32,9, руб. коп.
- Расчетная Продажная цена блюда - 54,8, руб. коп.
- Выход одного блюда в готовом виде 150 грамм

Результатом проделанной работы явилась разработка технологии желе «Радуга». Составлена рецептура и аппаратурно-технологическая схема на данный продукт. Желе обладает полезными питательными свойствами.

Продукт имеет привлекательный вкус, запах и оригинальный вид за счет многослойной структуры. Себестоимость продукта ниже имеющихся аналогов, что делает продукт конкурентоспособным.

Слайд 9

Таким образом, Цель работы - разработка и совершенствование деятельности детского кафе – достигнута.

Спасибо за внимание! Доклад окончен.