

Слайд 1
Здравствуйте, уважаемые члены авторитетной комиссии!
Тема моей дипломной работы - «**Современные технологии и расширение ассортимента блинов 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 сбалансированными 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 «ЛУНОМЕРЫ»**.

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

Детское кафе «Луномеры» осуществляет выпуск и реализацию кулинарной продукции высшего качества.

Основной целью данного предприятия является то, что в нём оборудовано помещение для размещения детей, которое принимает и торгово-кулинар.

Слайд 4
Анализ организационных аспектов деятельности кафе «Луномеры» позволил определить основные поставщики кафе «Луномеры». Основной Способ поставки продукции – централизованный.

Слайд 5
Анализ ассортимента блинов детского кафе позволил сделать несколько выводов.

В детском кафе «Луномеры» используется меню со свободным выбором блинов, адаптированное для **детей дошкольного, школьного, подросткового, и взрослого** возраста. В меню блинов разнообразие по вкусовым качествам и температурной обработке.

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

Таким образом, ассортимент продукции в кафе «Луномеры», разнообразен и соответствует с потребностями потребителей для различных типов предприятий с учётом сезонности, возраста и количества посетителей.

Слайд 6
Основным показателем работы кафе «Луномеры» представлено в таблице на слайде номер 6.

Реализованный товарооборот по детскому кафе в 2014 году вырос на 10,1% (110,1-100) и составил 27332,61 тыс. руб.

Оборот по производству собственного производства увеличился на 8,5% и составил 20390,64 тыс. руб. Удельный вес продукции собственного производства в общем товарообороте за год снизился на 1,5%.

Численность работников предприятия и производства в точности соответствовала нормам и составляет соответственно 17 и 3 человека.

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 20,3%.

На основе проведенного анализа можно сделать вывод, что предприятие работает стабильно и повышает уровень финансово-хозяйственной деятельности.

Слайд 7
Третья глава работы содержит разработку нового блина жидкого «РАДУГА».

Разработанный фирменное блюдо блина жидкого «Радуга» обладает первыми качествами вкуса, внешнего вида. Обладает высокой питательностью и является сытным. В меню блинов добавляется минимальное количество ингредиентов, а также молоко и яйца.

Целью разработки продукта жидкого «Радуга» является увеличение разнообразия ассортимента молочных продуктов для детского питания, обеспечивая потребностям потребителей.

Разработана рецептура фирменного блина жидкого «Радуга» представлена в соответствии с требованиями законодательства (СанПиН 2.3.2.1078-01) и техникой обработки. Указан состав фирменного блина жидкого «Радуга» - жидкого.

В ходе разработки блина **определены:**

- Рецептура на 150 гр. жидкого блина
- Расчётная таблица ценности фирменного блина
- Процедура приготовления жидкого блина для детского возраста

Требования и качество. Вкус и запах жидкого, свойства продукта, влажность и жидкость. Цвет жидкого блина жидкого-розового, прозрачный, молочного, **жидкого-белого**. Консистенция однородная, нежная. Технология приготовления жидкого блина жидкого.

Слайд 8
На слайде номер 8 представлена Калорийность блюда № 1.

- Общая стоимость сырьевых наборов на 1 блин составляет 21,9, руб. нп.
- Удельный вес 150% - это 32,0, руб. нп.
- Расчётная Предельная цена блина - 34,8, руб. нп.
- Выход одного блина в готовом виде 150 грамм

Результатом проделанной работы является разработка технологии жидкого «Радуга». Составлена рецептура и технология-технологическая схема на жидкий продукт. Жидко обладает первыми качествами вкуса.

Продукт имеет привлекательный вкус, запах и оригинальный вид за счёт многокомпонентной структуры. Собственность продукта жидкого жидкого, что делает продукт конкурентоспособным.

Слайд 9
Таким образом, Цель работы - разработка и совершенствование деятельности детского кафе - достигнута.

Спасибо за внимание! Диплом выполнен.