МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»

(ГАОУ ВО НГТТИ)

Выпускная квалификационная работа

на тему: **Расширение ассортимента вторых горячих блюд из птиц семейства фазановых для кафе «Богема» ИП Лапин Е.О.**

Работу выполнила:

Научный руководитель:

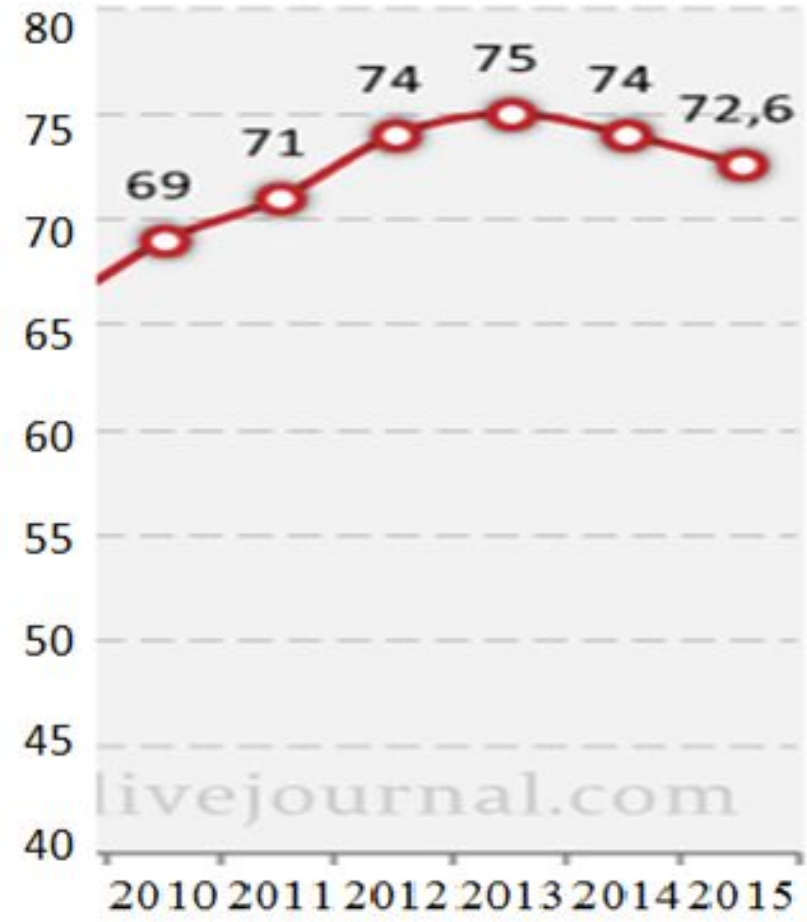
Цель выпускной квалификационной работы:

Расширение ассортимента вторых горячих блюд из птиц семейства фазановых для кафе «Богема» ИП Лапин Е.О.

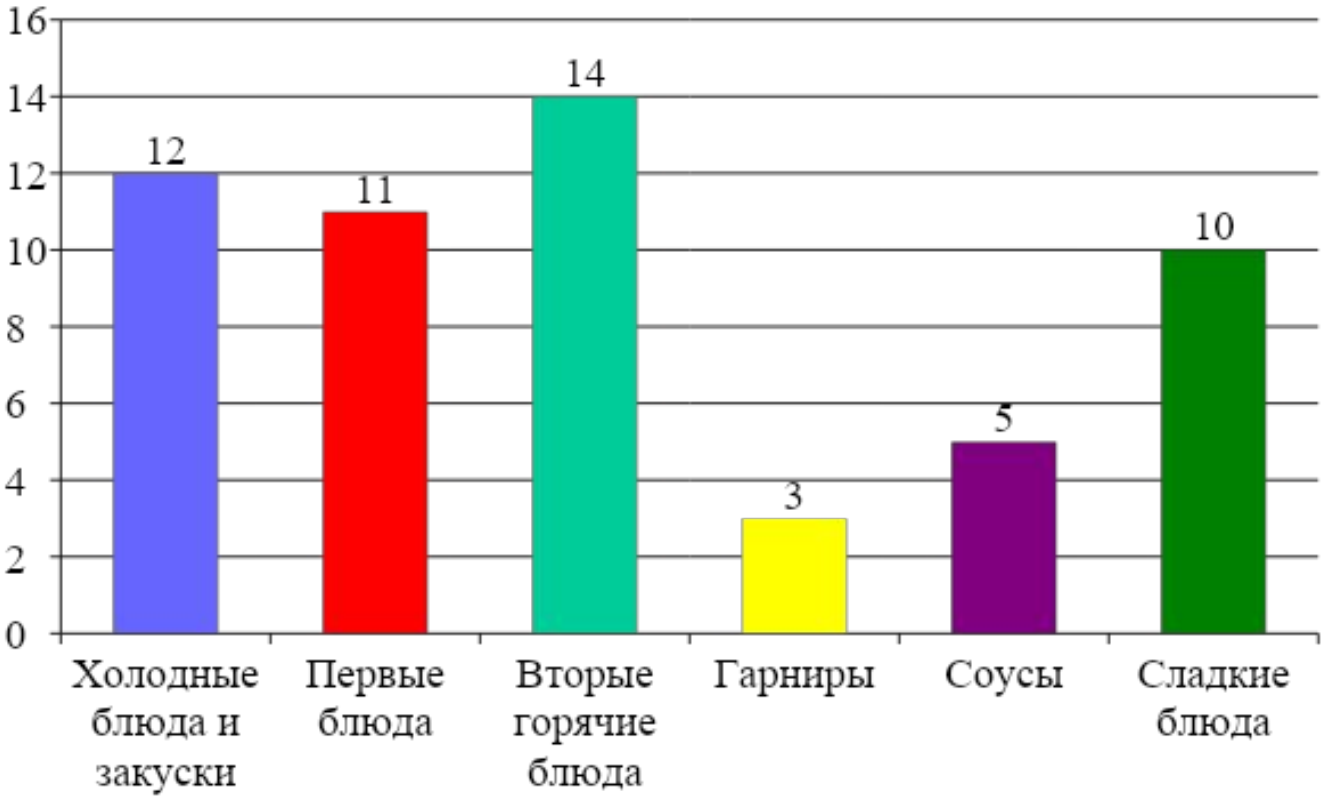
Задачи выпускной квалификационной работы:

- рассмотреть особенности приготовления горячих блюд из птиц семейства фазановых;
- дать характеристику кафе «Богема»;
- рассмотреть ассортимент выпускаемой продукции кафе «Богема» и предложить рекомендации по расширению ассортимента блюд;
- рассчитать необходимое сырье для приготовления новых вторых горячих блюд из птиц семейства фазановых;
- разработать новое блюдо, выполнив необходимую нормативно-технологическую документацию (акт проработки нового блюда, технико- технологическая карта, калькуляционная карта);
- рассчитать энергетическую ценность и выполнить анализ по сбалансированности;
- рассчитать окупаемость внедряемого ассортимента вторых горячих блюд из птиц семейства фазановых.

Потребление мяса и мясопродуктов в РФ (кг. на чел.):

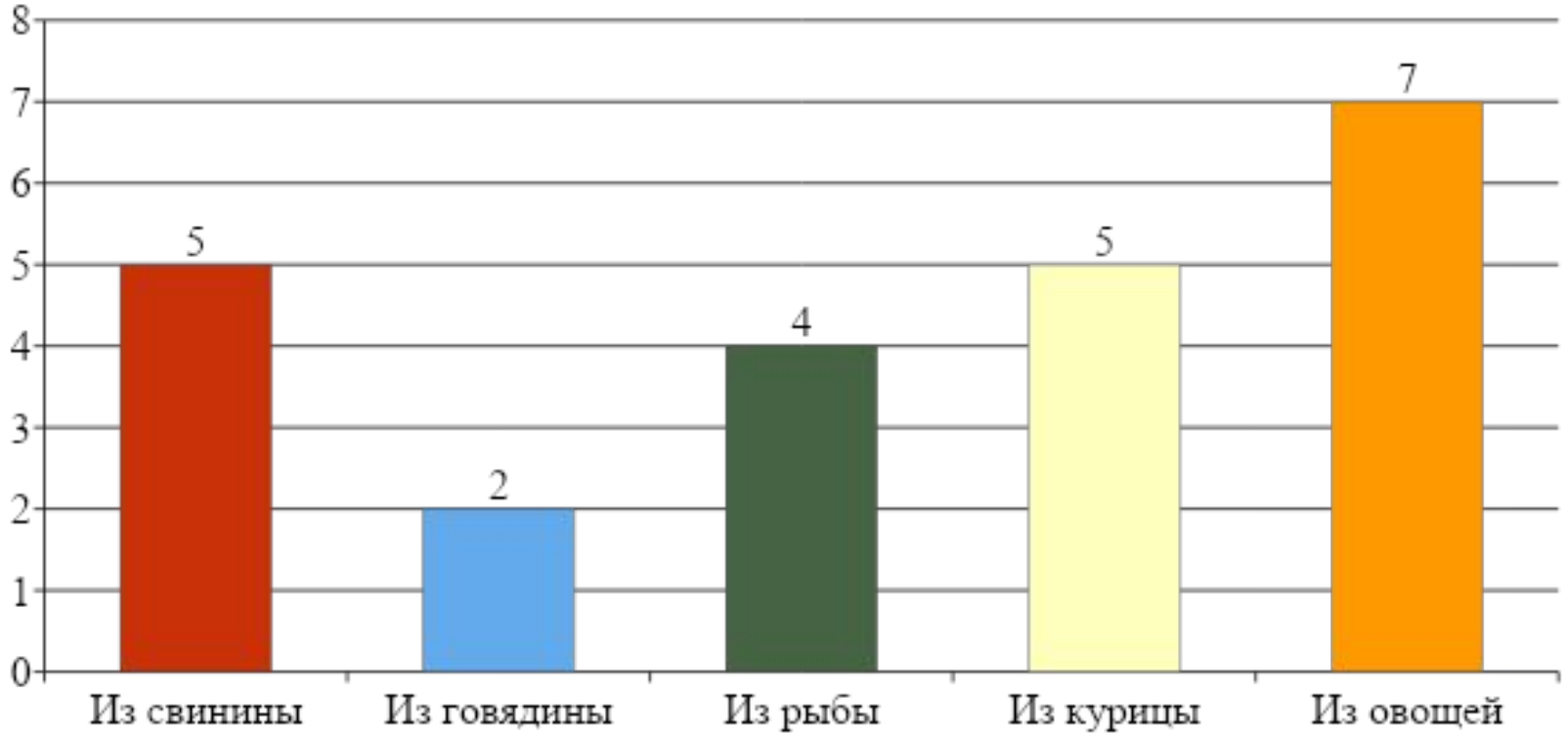


Товарная номенклатура выпускаемой продукции кафе БОГЕМА

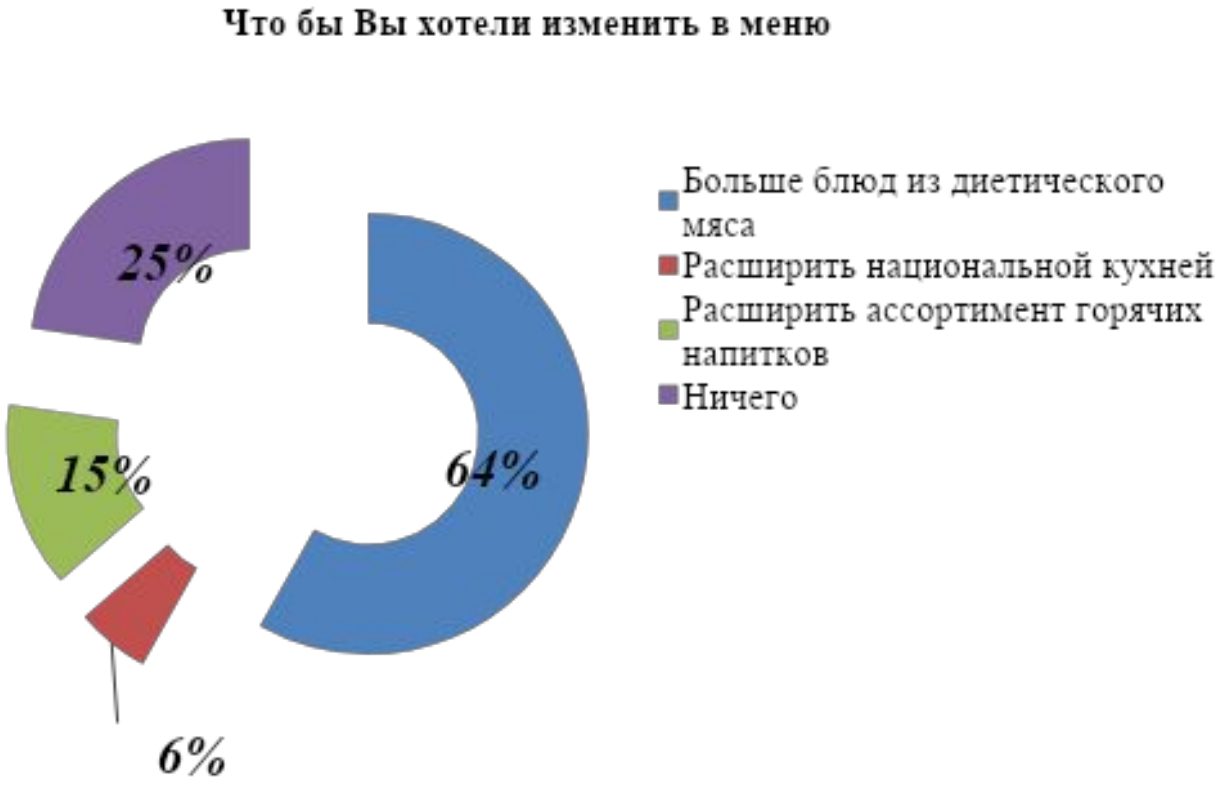


Ассортимент вторых горячих блюд кафе

БОГЕМА



Анализ предпочтений вторых горячих блюд исходя из анкет посетителей



Расширяемый ассортимент вторых горячих запеченных блюд из мяса:

Куропатка, запеченная с баклажанами

Выход: 260/20 г.

Цена: 370 руб.

Куропатка, баклажаны свежие, лук репчатый, соус майонезный, сыр голландский.

Куропатка с овощами

Выход: 255/30 г.

Цена: 333 руб.

Куропатка, лук репчатый, морковь, перец сладкий, сухое белое вино, мед натуральный, бекон.

Расширяемый ассортимент вторых горячих запеченных блюд из мяса:

Куропатка, запеченная в духовке с цитрусовыми

Выход: 200/25/25 г.

Цена: 300 руб.

Куропатка, белое сухое вино, лимон, апельсины, грейпфрут.

Куропатка под сыром

Выход: 290/10 г.

Цена: 362 руб.

Куропатка, лук репчатый, сыр голландский, соус майонезный, тимьян, морковь.

Куропатка с брусничным соусом

Выход: 150/80/60 г.

Себестоимость блюда: 119 руб.

Наценка: 270 %

Продажная стоимость блюда:

438 руб.

Ингредиенты:

Куропатка , мед натуральный, красное сухое вино, корень имбиря, лук репчатый, яйцо куриное, мука пшеничная, ягоды брусники.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порция выходом 290 г содержит:			
32,7	90,7	54,1	1186,4
100 грамм блюда содержит:			
11,1	30,9	18,4	404,9

План мероприятий по расширению ассортимента блюд в кафе БОГЕМА

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки выполнения	Сумма, тыс. руб.
1	Разработка нового блюда	25.05-15.06.2016	28,00
2	Реклама	17.06-25.06.2016	10,00
	Итого	25.05-25.06.2016	38,00

Основные показатели предполагаемой деятельности кафе БОГЕМА за месяц:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. измерения	Значение показателя
1	Валовой товарооборот	тыс. руб.	558
2	Издержки производства и обращения	тыс. руб.	167
3	Единовременные затраты	тыс. руб.	38
4	Прибыль от реализации	тыс. руб.	352
5	Чистая прибыль	тыс. руб.	241
6	Рентабельность продаж	%	43

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»

(ГАОУ ВО НГТТИ)

Выпускная квалификационная работа

на тему: **Расширение ассортимента вторых горячих блюд из птиц семейства фазановых для кафе «Богема» ИП Лапин Е.О.**