

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

на тему:

**«Расчёт производственной программы ресторана быстрого обслуживания на 140 мест в г. Москва, с разработкой ТУ витаминизированного продукта для реализации в торговой сети «Ашан»»**

**Выполнил:**

Студент 4 курса группы ПКД-72

Пономарев Константин Владимирович

**Руководитель дипломной работы:**

Преподаватель Гаврилин С.А.

# Введение



Актуальность

Цель

Задачи

Объект

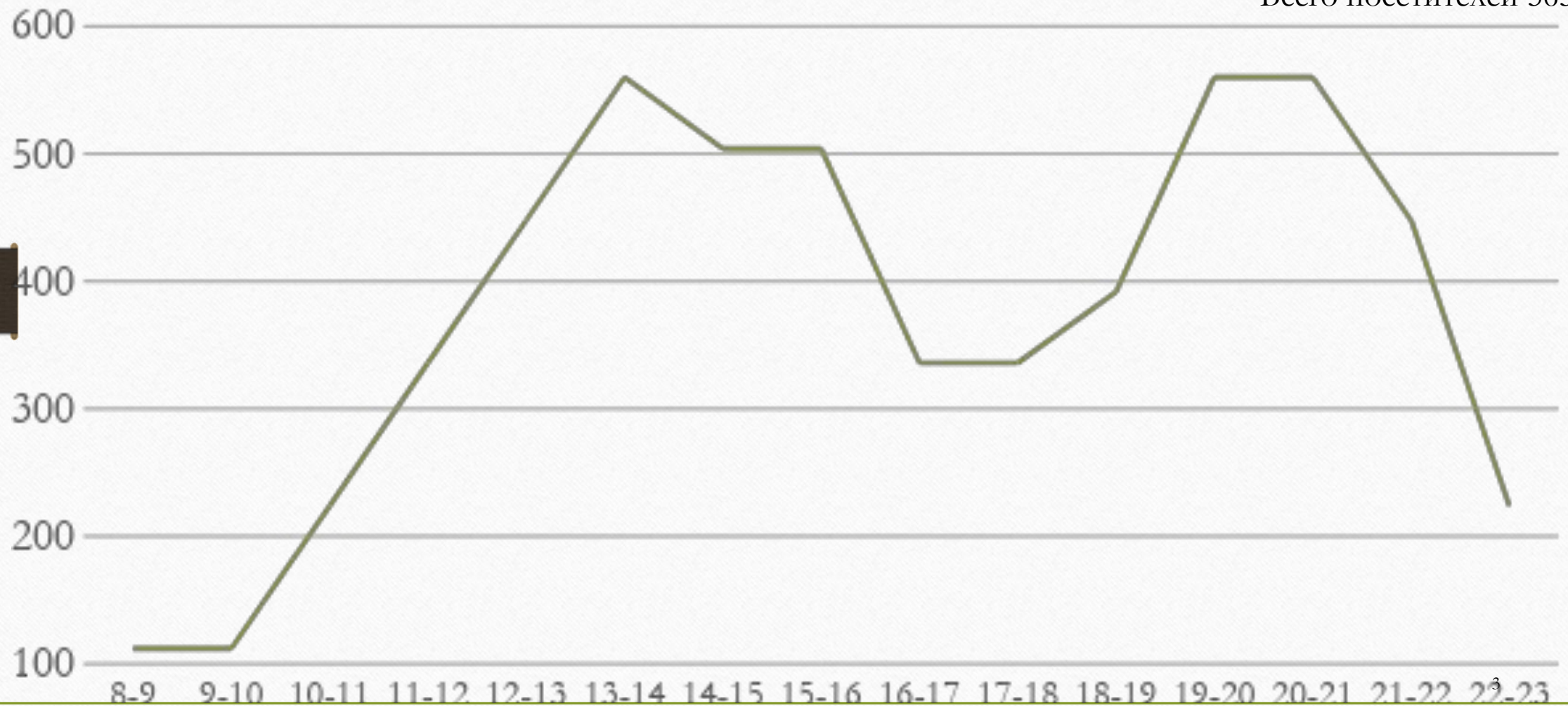
Предмет



# График количества посетителей по часам работы

-Количество посетителей

Всего посетителей 5656



## Определение количества блюд

Блюда	От общего количества %	От данной группы %	От общего количества, порций	От данной группы, порций
Специализированные вторые горячие блюда	60		6787	
Холодные закуски	25		2828	
Рыбные		50		1414
Овощные		30		848
Мясные		10		283
Салаты		10		283
Супы	10		1131	
Сладкие блюда	5		566	

# Меню предприятия представлено:

---

Специализированными вторыми горячими блюдами:



# Меню предприятия представлено:

---

Холодными закусками



Салатами



# Меню предприятия представлено:

---

## Супами



## Сладкими блюдами



# Техническая документация на продукт МОРОЖЕНОЕ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ С ЧАЕМ МАТЧА И МИНАДЛЕМ

---

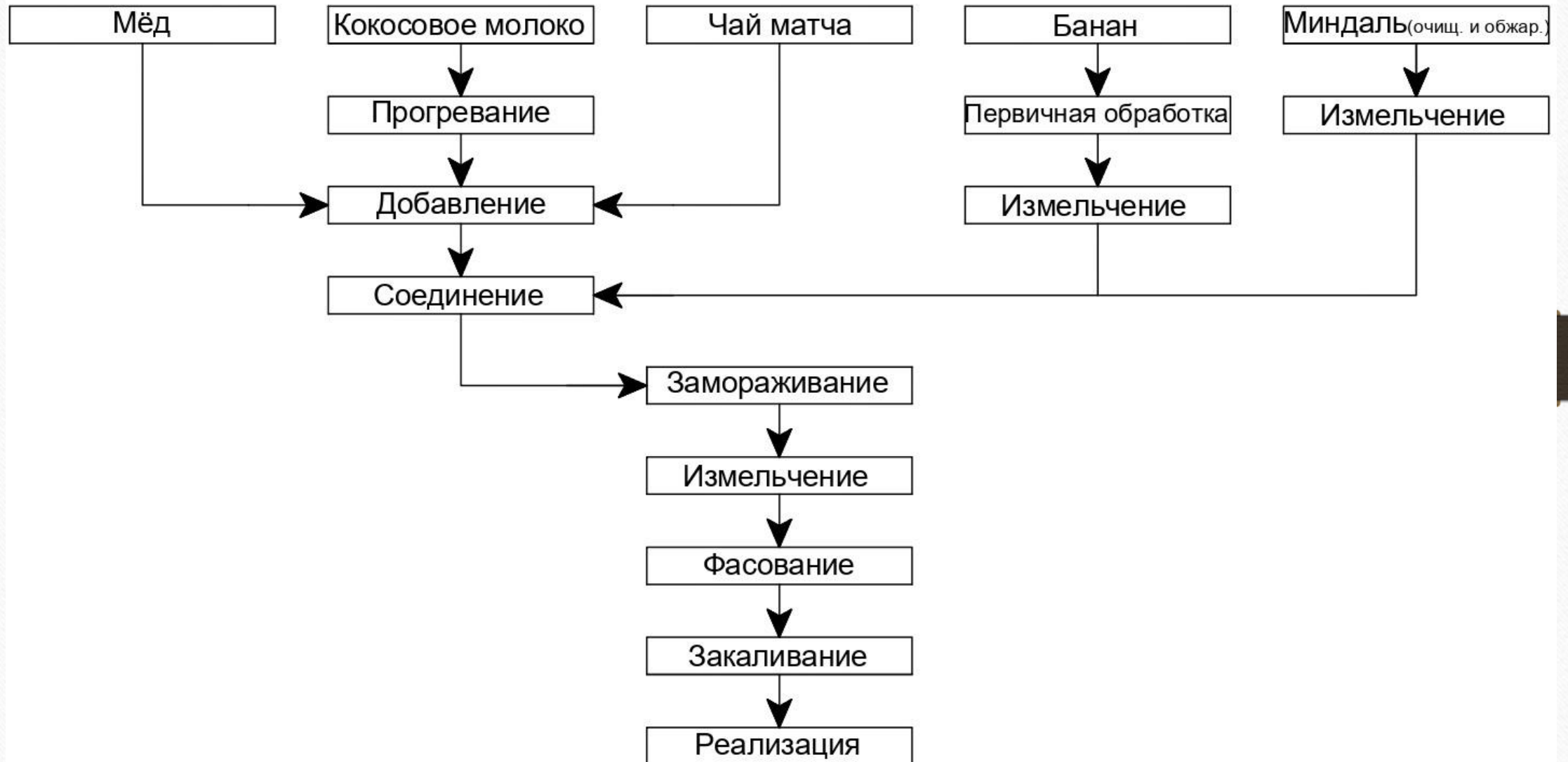


## Состав:

- Мёд (в ассортименте);
- Миндаль, очищенный и обжаренный;
- Банан;
- Кокосовое молоко;
- Чай матча (порошковый).



# Технологическая схема приготовления мороженого на кокосовом молоке с чаем матча и миндалём



## Органолептические показатели продукта

**Внешний вид** – Продукт находится в контейнере и равномерно распределён, внутри находятся кусочки измельченного миндаля;

**Консистенция** – Нежная, кремообразная;

**Запах** – Ярко-выраженный запах зеленого японского чая;

**Вкус** – Яркий банановый вкус, дополняемый терпкостью японского чая матча.



# Энергетическая ценность продукта

(на одну порцию, 158 грамм)

- Белки – 6.8 г
- Жиры – 27.0 г
- Углеводы – 18.5 г
- Калорийность – 340 ккал



# Хранение, реализация, транспортировка

**Хранение** – хранение продукта осуществляется в пластиковых тарах, в морозильных ларях, при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$ , не более 1 месяца;

**Реализация** происходит при температуре  $0...+4^{\circ}\text{C}$ , в течении 12 часов;

**Транспортировка** – используют автомобили рефрижераторы, которые обеспечивают постоянное поддержание заданной температуры.



Пример варианта сервирования и реализации

# Для витаминизации продукта использовалось сырьё Миндаль

В 100 г миндаля содержится огромное количество витаминов: 40% суточной дозы витаминов группы В, суточная норма витамина Е, витамины группы РР и другие...



## Расчёт себестоимости продукта

Продукт	Вес в продукте, кг	Стоимость сырьевого набора, руб
Мед липовый	0,007	0,91
Миндаль, обжаренный, без скорлупы	0,02	13,6
Банан	0,06	2,7
Кокосовое молоко	0,09	25,11
Чай матча	0,005	5,65
Общая стоимость сырьевого набора		47,97
Общая стоимость сырьевого набора с учётом затрат на воду, электричество, зарплаты и т.д... - (10%)		52,76
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд, руб.		4997
Наценка 130%		121,34
Выход одного блюда в готовом виде, грамм		158

# ВЫВОД

---

- Разработанная производственная программа соответствует всем необходимым требованиям и будет полноценно выполнять свою роль на производстве;
- Используемые данные и навыки полученные в процессе обучения, были использованы для разработки необходимой документации для реализации продукта в торговой сети;
- Готовый продукт оказывает положительное влияние на организм, а одна порция позволяет избежать недостатка витамина В2 и витамина Е, так как в 20 граммах миндаля (в одной порции), данные витамины составляют 10% и 35% от нормы.

---

**Благодарю за внимание!**