



МБОУ «СШ №9 с УИОП»

«Бренд сладостей из дикоросов»

Автор: Толочнова Ольга Валентиновна, 11А класс
Руководитель: Аюпова С.А., учитель технологии

Проблема

Меня интересует бизнес как будущая профессия. Бизнес-идея — это всегда сложный процесс, от которого будет зависеть успех, либо неудача в ведении своего дела.



Цель проекта

Создать бренд в
сфере
кондитерского
дела на примере
сладостей из
дикоросов



Задачи проекта

1. Исследовать кондитерское дело
2. Изучить профессию кондитер
3. Изучить различные виды дикоросов, применяемые в кондитерском деле
4. Разработать ассортимент кондитерских изделий из дикоросов
5. Изучить технологию создания пастилы и мармелада
6. Выявить пользу и востребованность сладостей из дикоросов
7. На практике доказать прибыльность бизнеса на сладостях из дикоросов
8. Разработать свой бренд сладостей из дикоросов

- **Объект исследования - бизнес на примере сладостей из дикоросов**
- **Предмет исследования - бренд сладостей из дикоросов**

История появления пастилы

Пастила – это настоящее русское лакомство. Его начали изготавливать на Руси в XIV веке. Изначально в его состав входили только яблоки и мед. По структуре пастила была подобна ириске с тягучей консистенцией. В XVI веке яблочное пюре начали сбивать с яичным белком, из-за чего десерт приобрел кремовый оттенок и напоминал зефир. Сегодня производится фруктовый старорусский деликатес по разным рецептурам, радуя своим диетическим составом.



История появления мармелада

Во времена крестовых походов в Восточном Средиземноморье и на Ближнем Востоке использовали фруктовый сок. Ингредиент выпаривали на солнце и доводили до загустения в небольших блюдах из металла, в результате чего получился первый в истории мармелад.



Создание логотипа для собственного бренда сладостей

Логотип — лицо бренда,
его главная визуальная
составляющая.

Логотип формирует
впечатление о продукте
или услугах, заставляет
клиента запомнить вас и
возвращаться за
покупками.



Экономическое обоснование пастилы

Расчет			
Наименование	Кол-во	Цена	Стоимость (руб.)
Яблоки	2,5 кг	1 кг – 150 руб	375 руб
Смородина черная	300 гр	1 кг – 780 руб	234 руб
Сахар	300 гр	1 кг – 70 руб	21 руб
Вода	250 мл	1 л – 52 руб	13 руб
Всего			643 руб
Общее количество			35 рулетиков по 30 гр
Расчет себестоимости			
Количество пастилы			1050 гр (35 шт)
Цена всей пастилы/цена округленная			493,2 руб/494 руб

Приготовление мармелада на агар-агаре из черники



Экономическое обоснование мармелада

Расчет			
Наименование	Кол-во	Цена	Стоимость (руб.)
Брусника	150 гр	1 кг – 735 руб	110,25 руб
Вода	$\frac{3}{4}$ стакана (180 мл)	1 л – 60 руб	10,8 руб
Сахар	100 гр	1 кг – 74 руб	7,4 руб
Ванильный сироп	2 капли (0,1 гр)	1 л – 409 руб	0,0409 руб
Агар-агар	3 чайной ложки (15 гр)	1 кг – 2580 руб	38,7 руб
Всего			167,1 руб
Расчет себестоимости			
Количество мармелада			420 гр (6 шт)
Цена всего мармелада/цена округленная			979,7 руб/980 руб

Я успешно решила проблему – примерила профессию кондитера и бизнесмена, изучила кондитерский бизнес изнутри, а самое главное нашла дело по душе, которое к тому же приносит неплохой доход. Мой выбор был сделан в пользу пастилы и мармелада, потому что они достаточно просто готовятся и их изготовление не займет много времени.

Я изучила спрос и цену для изготовления моего товара.

Проба прошла успешно, я научилась изготавливать сладости, рассчитывать себестоимость, а также создала логотип для будущего бренда.

Я достигла цели и решила поставленные задачи.

Практическая значимость и новизна проекта заключается в том, что я практически примерила профессию кондитера и бизнесмена и могу делиться опытом с другими людьми, а также на полученном опыте планирую далее развиваться и выходить на новый уровень.