

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РТ  
«Тувинский техникум предпринимательства»  
\_\_\_\_\_ Артына Д.К.

СОГЛАСОВАНО  
Куратор проекта  
\_\_\_\_\_/Т.О. Санчаа

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель проекта  
\_\_\_\_\_/ Ч.В.Монгуш

**ПАСПОРТ ПРОЕКТА**  
**«Организация учебной мастерской «Кондитерская»**  
**на базе ГБПОУ РТ «Тувинский техникум предпринимательства»**

**1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Наименование направления	Сеть учебных производств		
Краткое наименование проекта	Учебная Кондитерская	Срок начала и окончания проекта	01.09.2019 – 31.12.2021
Куратор проекта	Санчаа Татьяна Оюновна, министр образования и науки Республики Тыва		
Руководитель проекта	Монгуш Чойгана Владимировна, заместитель министра образования и науки Республики Тыва		
Функциональный заказчик	Министерство образования и науки Республики Тыва		
Разработчик проекта	Артына Долаана Кызыл-ооловна, директор ГБПОУ РТ «Тувинский техникум предпринимательства»		
Ключевые участники проекта	Министерство образования и науки Республики Тыва, Центр развития профессионального образования, ГБПОУ РТ «Тувинский техникум предпринимательства»		

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОЕКТА

Цель и задачи проекта	<p>1. Создание условий формирования у обучающихся по профессии (специальности) «Повар, кондитер», «Технология продукции общественного питания», «Коммерция» и «Продавец, контролер-кассир» общих и профессиональных компетенций и наработки практического опыта в условиях реального производства.</p> <p>2. Организация собственного производства кондитерских изделий и извлечение прибыли от их продажи.</p>					
Показатели проекта и их значения по годам	Показатель	Тип показателя	Базовое значение*	Период, год		
				2019	2020	2021
	Доля обучающихся по профессии (специальности) «Повар, кондитер», «Технология продукции общественного питания», «Коммерция» и «Продавец, контролер-кассир», вовлеченных в практическую деятельность от общей численности обучающихся по направлениям подготовки «Повар, кондитер», «Технология продукции общественного питания», «Коммерция» и «Продавец, контролер-кассир», %	основной	0	68	85	100
Результаты проекта	<p>1. Увеличение доли обучающихся, вовлеченных в практическую деятельность до 100 %, к 31.12.2021 г.</p> <p>2. Произведена кондитерская продукция в общем объеме не менее 5,6 млн. руб., не позднее 31.12.2021 г.</p>					
Резюме проекта	<p><b>Наименование проекта:</b> «Организация учебной мастерской «Кондитерская» на базе ГБПОУ РТ «Тувинский техникум предпринимательства».</p> <p><b>Инициатор:</b> ГБПОУ РТ «Тувинский техникум предпринимательства»</p> <p><b>Организационно-правовая форма:</b> Государственная</p> <p><b>Местонахождение проекта:</b> г. Кызыл, ул. Калинина, 1в.</p> <p><b>Тип проекта:</b> Производство и сбыт кондитерской продукции</p> <p><b>Способ достижения цели:</b> 1. Участие в конкурсе по выделению грантов в рамках ведомственного проекта «Сеть учебных производств» Министерства образования и науки Республики Тыва. 2. Организация закупа оборудования, инвентаря и ремонт помещения кондитерской.</p> <p><b>Финансирование проекта:</b> Объем инвестиций в проект составляет 2170,2 тыс. руб. Для реализации проекта будут привлечены собственные денежные средства 114 тыс. руб.</p> <p><b>Стоимость проекта: 2 284 186 руб.</b></p> <p>в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бюджет Республики Тыва – 2 170,2 тыс. руб.</li> <li>- внебюджетные средства – 114,0 тыс. руб.</li> </ul>					

**Срок окупаемости проекта:** 2 года 7 месяцев  
**Налоговые поступления в бюджет (в месяц):** 43 920 руб.  
**Создание новых рабочих мест:** 5 рабочих мест

**1. Характеристика деятельности предприятия** имущество предприятия по форме собственности  
 Общий объем инвестиций составляет 2 170,2 тыс. руб.  
 Статьи инвестиционных затрат: *Оборудование (наименование, количество, сумма)*

№	Наименование оборудования	единиц	стоимость	Итого, руб.
1	Тестомес СЭГЗ МТМ-65МНА 1,5 для замеса крутого и дрожжевого теста	1	91 150	91 150
2	Печь конвекционная TECNOEKA EVOLUTION EKF 1064 TC	1	275 650	275 650
3	Стол универсальный Luxstahl СПУ- 20/7 со сплошной полкой нерж	1	17 192	17 192
4	Стол универсальный Luxstahl СПУ-7/6 со сплошной полкой нерж	1	8 159	8 159
5	Кофемашина полуавтоматическая С.М.А. ASTORIA Pratic Avant АЕР/2 на 2 группы разлива	1	190 051	190 051
6	Блендер HAMILTON BEACH HBF500-CE		36 800	36 800
7	Ванна моечная двухсекционная ВМ 2/4 нерж	1	10 028	10 028
8	Миксер барный (для молочных коктейлей) QUAMAR T22-SS	1	27 607	27 607
9	Зонт вытяжной пристенный МВО-1,4 МСВ-1,0 П	1	18 377	18 377
10	Полка настенная для сушки посуды ПНТ 16/3 (на 66 тарелок)	1	3 251	3 251
11	Полка настенная сплошная ПН 12/3	1	1 995	1 995
12	Печь для пиццы PIZZA GROUP Pyralis D4	1	148 405	148 405
13	Вафельница Roller Grill GES 20	1	44 375	44 375
14	Блинница ERGO JB35-2 двухконфорочная	1	22 010	22 010
15	Витрина кондитерская CRYSPI Elegia Premium К 940	2	98 657	197 314
16	Миксер GASTROMIX В 30С	1	43 899	43 899
17	Стеллаж кухонный Luxstahl CP-800x1500x500/4 нерж	1	13 059	13 059

Описание услуг

18	Весы CAS SW-1-2 (двойной дисплей)	1	6 836	6 836
19	Холодильная витрина Pozis RK-254 белый	1	17 899	17 899
20	Холодильник DEXP RF-CD320IT/W белый	1	18 999	18 999
21	Телевизор LED LG 43LK6000 черный	2	29 999	59 998
22	Диван двухместный (1400 мм)	4	12 000	48 000
23	Диван двухместный двухсторонний	2	16 650	33 300
24	Диван односторонний	2	8 700	17 400
25	Кондитерский инвентарь (венчики, скалки, насадки, мешки кондитерские, противни, формы для расстойки, формы для выпечки, валики, ножи, лопатки, скребки)	более 30	28 000	28 000
26	Посуда для кафе (кофейные пары, тарелки)	40	180 140	7 200 5 600 12 800
27	Спецодежда для поваров и официантов	8	2 613	20 904
28	Кассовый аппарат	1	6 500	6 500
				<b>1 419 958</b>

### Перечень работ и расчет стоимости ремонта

	Виды работ	Ед.изм..	Стоимость, ед.	Итого
	Ремонт полов (кв.м.)			
1	Демонтаж полов	113,7	250	28 425
2	Выравнивание полов цементным раствором	113,7	250	28 425
3	Укладка кафеля	113,7	800	90 960
4	Кафель на пол (990 р)	113,7	990	112 563
	Итого ремонт полов:			260 373
	Ремонт стен (кв.м.)			
1	Демонтаж кафельных плит	79,5	15000	15 000
2	Выравнивание стен	79,5	1000	122 000
3	Шпаклевка финишная (350 р 10 шт. стен из ГВЛ 350)	79,5		7 000
4	Укладка кафеля на стены	79,5	800	63 600

5	Клей для кафеля Геркулес (230 x 20шт= 4600 , ротгипс 380 x15 шт=5700, цемент – 450 x 15=6750 финишная )	79,5		17 050
6	Кафель на стены (390р ),	79,5	390	31 005
	Итого ремонт стен:			255 655
Ремонт и монтаж электрооборудования				
1	Мелкий ремонт		-	35 000
2	Демонтаж батареи и сварочные работы		-	15 000
3	Установка новых алюминиевых 4770 р (10 секций) радиаторов	10	4770	47 700
4	Демонтаж дверей, установка дверей	2	-	32 000
5	Капитальный ремонт электроосвещения, замена электропроводки и установочных приборов		-	150 000
6	Замена вытяжной системы	1	68500	68 500
				348 200

Ремонт и материалы – 864 228

## 2. Характеристика и перечень услуг (товаров)

Кондитерская создается с целью быстрого и качественного обслуживания посетителей, с максимальным вниманием к нему и предложением наиболее качественных изделий. В настоящее время изменился темп жизни, и люди все реже имеют возможность и время для приготовления вкусных кондитерских изделий.

Первое время ассортимент и объемы производства будут невелики. Но впоследствии, планируется расширение ассортимента и увеличение объемов производства, а также внедрение такого вида услуг, как изготовление кондитерских изделий по индивидуальным заказам и организация их доставки на дом. Все блюда будут приготавливаться только из натуральных продуктов и сырья.

Услуги:

- производство тортов, пирожных, выпечки и других кондитерских изделий;
- изготовление на заказ тортов, пирожных, выпечки и других ассортиментных позиций по разработанным и утвержденным рецептам;
- изготовление на заказ тортов, пирожных, выпечки и прочих изделий по индивидуальному проекту клиента;
- доставка товара на дом или в офис.

Перечень и виды кондитерских изделий:

- шоколад;
- булочки, сдобы;
- кремы, муссы, суфле;
- печенье;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• вафли;</li> <li>• блины;</li> <li>• торты, рулеты, кексы;</li> <li>• пирожные, эклеры;</li> <li>• пироги с различными начинками;</li> <li>• слойки, ватрушки;</li> <li>• пончики, мафины и пр.</li> </ul> <p>Наша продукция будет отличаться следующими важными особенностями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· высокое качество</li> <li>· натуральные ингредиенты</li> <li>· традиционная рецептура</li> <li>· свежесть</li> <li>· прекрасные вкусовые качества</li> <li>· доступная цена</li> </ul>
Маркетинговый план	<p><b>Анализ положения дел в отрасли.</b></p> <p>Суть данного проекта заключается в том, чтобы обеспечить население хорошими, качественными, всегда свежими кондитерскими изделиями.</p> <p>В шаговой доступности от Тувинского техникума предпринимательства находятся государственные учреждения (в здании машзавода), учебные заведения (5, 9 гимназии), торговый центр «5 Звезд», медико-диагностический центр и другие организации.</p> <p>В будние дни основными посетителями кондитерской будут студенты, учащиеся школ, работники близлежащих организаций. В выходные дни кондитерская хорошо подходит для отдыха всей семьей. Уютный интерьер, приветливый персонал и вкуснейшие пирожные, торты и всевозможные десерты создадут прекрасную атмосферу, и посетитель кафе захочется снова.</p> <p>Для достижения успеха кондитерская предложит отличное качество отпускаемой продукции, высокий уровень обслуживания, в штате будут состоять квалифицированные и грамотные работники с большим стажем работы в отрасли.</p> <p>В ТЦ «5 звезд» имеется точка продажи кондитерской «Пышка», а также другие точки (киоски), которые предлагают кондитерские изделия за умеренную цену. Но общей их отличительной чертой является ограниченный ассортимент выпускаемых кондитерских изделий, что вызвано небольшими размерами занимаемых ими помещений.</p> <p>Данный проект предусматривает создание предприятия, которое должно занять пустующую на сегодняшний день нишу кондитерской на рынке общественного питания в данном районе.</p> <p>Ежемесячно выручка должна составлять не менее 94 000 руб. Средняя цена покупки: 95 рублей.</p> <p><b>Потребители товаров и услуг (кому продавать, с кем будут заключены договора).</b></p> <p>Основными потребителями будут люди, работающие в близлежащих зданиях, учреждениях, учащиеся школ и</p>

студенты, а в вечернее время и выходные дни – люди, живущие в данном микрорайоне, а также приезжающие из других районов для культурного отдыха и гости города.

Ценовая политика ориентирована на потребителей со средним уровнем дохода.

В силу того, что предприятий подобного уровня в данном районе нет, и ниша, на которую будет ориентирована кондитерская, практически свободна, серьезной конкурентной борьбы не предполагается.

#### **Ценообразование.**

На основании технологических карт и калькуляций продукции были рассчитаны себестоимость по товарным группам (себестоимость рассчитывалась в среднем по товарной группе за единицу измерения продукта пропорционально планируемому объему его реализации):

- Торты – 324 руб./кг
- Пироги с начинками – 176 руб./кг
- Пирожные – 298 руб./кг
- Шоколадные конфеты – 900 руб./кг.
- Печенье – 189 руб./кг
- Булочки, сдобы - 8 руб./шт.
- Вафли – 10 руб./шт.
- Блины – 6 руб./шт.
- Рулеты, кексы - 250 руб./кг.
- Пончики, маффины – 450 руб./кг.

Кондитерская будет ориентироваться на покупателей с средним уровнем дохода, поэтому и цены будут назначены исходя из средних цен заведений такого уровня.

Цены на продукцию, себестоимость и прибыль представлены ниже в таблице:

Товарная группа	Себестоимость, руб.	Цена реализации, руб.	Доля в общем объеме, %	Прибыль, руб.
Торты	324	550	12	226
Пироги с начинками	176	320	13	144
Пирожные	298	536	10	238
Шоколадные конфеты	900	1 400	4	500
Печенье	189	320	16	131
Булоч и, сдобы	8	15	13	7
Вафли	10	16	6	6
Блины	6	10	8	4
Рулеты, кексы	250	400	10	150
Пончики, маффины	450	675	8	225

100

**Реклама.**

Основными каналами продвижения товара будут прямые продажи и внешняя реклама.

Отличным маркетинговым ходом будет создание собственного фирменного стиля, разработка подарочной упаковки. Учитывая конкуренцию в данном сегменте, это позволит вам выделиться на фоне других кондитерских. К тому же, современные тенденции требуют креативного подхода к оформлению не только самой продукции, но и ее упаковки.

Привлечь внимание потребителей и стимулировать увеличение роста продаж планируется за счет:

1. высококачественной продукции;
2. рекламы в средствах массовой информации, социальных сетях;
3. расположения кондитерской в оживленном месте;
4. приветливости, доброжелательности и порядочности обслуживающего персонала.

**Бюджет маркетинга. (статьи затрат, сумма, итого в месяц, итого в год...)**

Единовременные и текущие затраты на рекламную кампанию

наименование затрат	периодичность	Сумма, т. р.
1. Реклама в интернете		
- создание страницы в социальных сетях	единовременно	0
2. Реклама в СМИ	ежемесячно	6,0
3. Вывеска	единовременно	12,0
Итого затрат		18,0

**Производственный план****Описание производственного процесса**

Ассортимент мучных кондитерских изделий очень разнообразен и отличается рецептурой, различной формой, отделкой и вкусом.

Технологический процесс приготовления кондитерских изделий будет зависеть от конкретного рецепта. В целом же, его можно разделить на 7 основных этапов:

Производственно – технологический процесс приготовления кондитерских изделий:

1. хранение и подготовка сырья к производству (просеивание, подготовка яиц, муки и др.)
2. приготовление и замес теста
3. разделка теста и формирование полуфабрикатов или изделий из него
4. расстойка (дрожжевое тесто)
5. выпечка и охлаждение изделий
6. приготовление отделочных полуфабрикатов (кремов, сиропов, помадок)
7. отделка изделий



#### Описание сырья и его поставщиков

Основными видами сырья являются мука, сахар и жир.

Яйца

Молоко

Крахмал

Желатин

Эссенции пищевые

Пищевые красители

Какао порошок

Фрукты

Поставщик сырья и материалов - ИП Другоченко Людмила Петровна

#### Производственные помещения и земельные участки

Для размещения кондитерской будет использовано помещение, ранее использовавшееся под кафе («Два кочевника»), в связи, с чем отпадает потребность в подведении основных коммуникаций. Тем не менее, потребуется ремонт кондитерского цеха, зала и фасада здания для создания фирменного стиля кондитерской. Общие расходы на осуществление ремонта составят 864 228 руб.

#### Снабжение энергоресурсами

Техникум снабжен тепловой и электрической энергией необходимой для кондитерского цеха.  
Производственные калькуляции и себестоимость приведена выше в разделе «Маркетинговый план».

### Постоянные расходы производства

#### 1. Календарный план работ

1.	Наименование этапа	Кол-во дней, мес.	Дата	
			Начало	Окончание
2.	Начало проекта		01.2019	-
3.	Финансирование проекта		01.05.2019	01.05.2019
4.	Ремонт помещения	60 дн.	02.05.2019	02.07.2019
	Определение поставщика оборудования	30	02.05.2019	02.06.2019
	Заключение контракта по поставке оборудования	10	02.06.2019	12.06.2019
5.	Покупка оборудования, мебели и расходных материалов	30 дн.	12.06.2019	12.07.2019
6.	Установка оборудования и мебели	20 дн.	12.07.2019	22.07.2019
7.	Подбор персонала	7 дн.	22.08.2019	29.08.2019
8.	Обучение персонала	2 нед.	29.08.2019	06.09.2019
9.	Рекламные мероприятия	12 мес.	22.08.2019	22.08.2020
10.	Организация учебной и производственной практики обучающихся	16 мес.		
11.				

#### 2. Штатное расписание и фонд оплаты труда

	Наименование должности	Кол-во	Зарботная плата
	Зав. мастерской	1	20 000
	Технолог	1	20 000
	Кондитеры	2	18 000
	Официанты	2	16 000
	Кассир	1	16 000
	Уборщица	1	16 000
	Мойщик посуды	1	16 000
	<b>Итого ФОТ</b>		<b>122 000</b>

Организационный план

Социальные отчисления		43 920
Всего расходов на оплату труда		165 920

Организационная структура:

Исходные данные для финансового отчета:

Кафе-кондитерская на 20 мест

Среднее планируемое количество чеков в сутки – 150 штук;

Средняя стоимость чека - 95 руб.

Планируемая наценка - 60- 80%;

Товарооборот за год: 95руб. \*150 мест\*30 дней\*12 мес. = 5 130 000 руб.

Товарооборот за 1 день =14 252 руб.

Товарооборот за мес.= 95 руб. \*150 мест \*30 дней = 427 500 руб.

Допущения принятые в расчетах: в первые месяцы 30-40% от товарооборота.

Показатель	2019г. сентябрь	2019г. октябрь	2019г. ноябрь	2019г декабрь	2020 г.
Среднемесячная выручка, руб.	128 250	171 000	171 000	213 750	5 130 000
Себестоимость, руб.	75 537	94 050	94 050	117 562	2 821 500
Валовая прибыль, руб.	52 713	76 950	76 950	96 188	2 308 500
Общие расходы, руб.	11 200	22 200	22 400	35 600	1 296 000
Чистая прибыль, руб.	41 513	54 750	54 750	60 588	1 012 500

Срок окупаемости проекта 2 года и 7 месяцев.

Рентабельность продукции – 35,1 %.

#### Постоянные затраты предприятия

№	НАИМЕНОВАНИЕ	СУММА В МЕС., руб.
2	Реклама	6 000

Финансовый план

	3	Коммунальные платежи	0
	5	Коммерческие расходы	3 000
	7	Управленческие расходы (з/плата зав. кондитерской)	27 200
	8	Расходы на ГСМ	0
		<b>Итого:</b>	36 200

### 3. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПРОЕКТА

1.	Наименование мероприятий	Форма реализации	Сроки реализации	Результат	Функциональный заказчик	Исполнитель мероприятия
2.	<b>Этап 1. Проект инициирован</b>					
3.	Мероприятие 1. Разработка паспорта проекта	проект	07.02.2019	проект паспорта	Министерство образования и науки РТ	зам.директора по УПР, ИР и ПД
4.	Мероприятие 2. Согласование паспорта проекта	проект	07.02.2019	проект паспорта		зам.директора по ИР и ПД
5.	Мероприятие 3. Утверждение паспорта проекта	проект	08.02.2019	паспорт		директор
6.	Контрольная точка этапа. Паспорт проекта утвержден.	паспорт	08.02.2019	паспорт		
7.	<b>Этап 2. Подготовительные мероприятия</b>					
8.	Мероприятие 1. Уточнение объемов финансирования по проекту	Определение объемов бюджетного финансирования	по мере предоставления уточненных сумм из бюджета РТ	Приказ Учредителя	Министерство образования и науки РТ	Главный бухгалтер
9.	Контрольная точка этапа. Подготовительные мероприятия выполнены.	Завершение подготовительных работ	по мере предоставления уточненных сумм из бюджета РТ	Приказ Учредителя	Министерство образования и науки РТ	Главный бухгалтер
10.	<b>Этап 2. Ремонтные и отделочные работы</b>					
11.	Мероприятие 1. Демонтаж и монтаж полов, стеновых кафельных плит в помещении кондитерской.	Проведение ремонтных работ	По мере поступления финансирования работ	Акт выполненных работ	Министерство образования и науки РТ	Зам.директор по АХЧ
12.	Мероприятие 2. Демонтаж и ремонт электрооборудования	Проведение ремонтных работ	По мере поступления финансирования работ	Акт выполненных работ	Министерство образования и науки РТ	Зам.директор по АХЧ
13.	Мероприятие 3. Отделочные работы	Проведение отделочных работ	По мере поступления финансирования работ	Акт выполненных работ	Министерство образования и науки РТ	Зам.директор по АХЧ

14.	Контрольная точка этапа. Ремонтные и отделочные работы выполнены.	Завершение ремонтных и отделочных работ	По мере поступления финансирования работ	Акты выполненных работ	Министерство образования и науки РТ	Зам.директор по АХЧ
<b>15.</b>	<b>Этап 3. Работы по определению поставщика оборудования, заключению контракта по закупке оборудования, приобретение и установка оборудования.</b>					
16.	Мероприятие 1. Определение поставщика оборудования	Проведение конкурса на определение поставщика оборудования	В месячный срок после поступления финансирования	Протокол проведения конкурса	Министерство образования и науки РТ	Зам. директора по УПР
17.	Мероприятие 2. Заключение контракта по поставке оборудования	Подготовка проекта контракта на поставку оборудования	В течение 10 дней после определения поставщика оборудования	Контракт на поставку оборудования	Министерство образования и науки РТ	Главный бухгалтер
18.	Мероприятие 3. Приобретение оборудования.	Подготовка акта о приеме основных средств	В сроки, указанные в заключенном контракте	Акт приема основных средств	Министерство образования и науки РТ	Главный бухгалтер
19.	Мероприятие 4. Установка оборудования.	Проведение работ по установке и монтажу оборудования	В течение 5 дней после приобретения оборудования	Акт ввода в эксплуатацию основных средств	Министерство образования и науки РТ	Зам по АХЧ
20.	Контрольная точка этапа. Поставщики оборудования определены, заключены контракты по поставке оборудования, оборудование приобретено и установлено.	Завершение работ по приобретению оборудования	В срок до 01.09.2019 г.	Приказ директора об эксплуатации нового оборудования, о назначении лиц, ответственных за эксплуатацию оборудования	Министерство образования и науки РТ	Зам по АХЧ
<b>21.</b>	<b>Этап 4. Работы по подбору и обучению персонала.</b>					
22.	Мероприятие 1. Подбор персонала.	Проведение конкурса по	В течение 5 дней после	Протокол проведения	Министерство образования и	Зав.учебной мастерской

		подбору персонала	установки оборудования	конкурса, приказы директора о приеме на работу персонала	науки РТ	
23.	Мероприятие 2. Обучение персонала по работе с новым оборудованием.	Презентация и мастер-класс по работе с оборудованием	В течение 5 дней после проведения конкурса по подбору персонала	Сертификат, подтверждающий о прохождении учебы	Министерство образования и науки РТ	Зав.учебной мастерской
24.	Контрольная точка этапа. Персонал подобран, обучен и готов к работе.	Завершение работ по обучению персонала	В сроки, указанные в приказе директора о приеме на работу персонала	Приказы директора о приеме на работу персонала	Министерство образования и науки РТ	Зав.учебной мастерской
25.	<b>Этап 5. Организация учебной и производственной практики обучающихся техникума по специальности «Повар, кондитер», «Технология продукции общественного питания», «Коммерция», «Продавец, контролер-кассир» на базе учебной мастерской «Кондитерская»</b>					
26.	Мероприятие 1. Прохождение учебной практики обучающимися	Проведение учебной и производственной практики	В рамках календарного плана учебного процесса	Протокол экзамена	Министерство образования и науки РТ	Зам. директора по УПР
27.	Мероприятие 2. Прохождение производственной практики обучающимися	Проведение учебной и производственной практики	В рамках календарного плана учебного процесса	Протокол экзамена	Министерство образования и науки РТ	Зам. директора по УПР
28.	Контрольная точка этапа. Организован процесс учебной и производственной практики обучающихся.	Проведение учебной и производственной практики	В рамках календарного плана учебного процесса	Протокол экзамена	Министерство образования и науки РТ	Зам. директора по УПР
29.	Контрольная точка показателя «Доля обучающихся по профессии				Министерство образования и	Зам. директора по УПР

	(специальности) «Повар, кондитер», «Технология производства общественного питания», «Коммерция» и «Продавец, контролер-кассир», вовлеченных в практическую деятельность от общей численности обучающихся по направлениям подготовки «Повар, кондитер», «Технология производства общественного питания», «Коммерция» и «Продавец, контролер-кассир», %				науки РТ	
30.	Контрольная точка. Проект завершен.	Создание 5 новых рабочих мест	31.12.2021 г.	Приказ	Министерство образования и науки РТ	Зам. директора по УПР

#### 4. ЭТАПЫ И КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ

№ п/п	Наименование	Тип (завершение этапа/контрольная точка)	Срок
1.	<b>Этап 1. Проект инициирован</b>	Завершение этапа	<b>07.02.2019</b>
2.	Контрольная точка этапа. Паспорт проекта утвержден.	Контрольная точка	<b>08.02.2019</b>
3.	<b>Этап 2. Подготовительные мероприятия</b>	Завершение этапа	По мере поступления финансирования работ
4.	Контрольная точка этапа. Подготовительные мероприятия выполнены.	Контрольная точка	
5.	<b>Этап 3. Работы по определению поставщика оборудования, заключению контракта по закупке оборудования, приобретению и установка оборудования.</b>	Завершение этапа	По мере поступления финансирования работ
6.	Контрольная точка этапа. Поставщики оборудования определены, заключены контракты по поставке оборудования, оборудование приобретено и установлено.	Контрольная точка	
7.	<b>Этап 4. Работы по подбору и обучению персонала.</b>	Завершение этапа	В течение 5 дней после установки оборудования
8.	Контрольная точка этапа. Персонал подобран, обучен и готов к работе.	Контрольная точка	
9.	<b>Этап 5. Организация учебной и производственной практики обучающихся техникума по специальности «Повар, кондитер», «Технология продукции общественного питания», «Коммерция», «Продавец, контролер-кассир» на базе учебной мастерской «Кондитерская»</b>	Завершение этапа	В рамках календарного плана учебного процесса
10.	Контрольная точка этапа. Организован процесс учебной и производственной практики обучающихся.	Контрольная точка	
11.	Контрольная точка показателя «Доля обучающихся по профессии (специальности) «Повар, кондитер», «Технология продукции общественного питания», «Коммерция» и «Продавец, контролер-кассир», вовлеченных в практическую деятельность от общей численности обучающихся по направлениям подготовки «Повар, кондитер», «Технология продукции общественного питания», «Коммерция» и «Продавец, контролер-кассир», %	Контрольная точка	

12.	Контрольная точка. Проект завершен.	Контрольная точка	
-----	-------------------------------------	-------------------	--

### 5. БЮДЖЕТ ПРОЕКТА

Источники финансирования		Год реализации			Всего, тыс. рублей
		2019	2020	2021	
Бюджетные источники, млн. рублей	Федеральные**	-	-	-	-
	Субъектов Российской Федерации	2170,2	-	-	<b>2170,2</b>
	Местные	-	-	-	
Внебюджетные источники, тыс. рублей		114,0	-	-	<b>114,0</b>
<b>ИТОГО, тыс. рублей</b>		2284,2	-	-	<b>2284,2</b>

### 6. КЛЮЧЕВЫЕ РИСКИ И ВОЗМОЖНОСТИ ПРОЕКТА

№	Наименование риска/возможности	Мероприятия по предупреждению риска/ реализации возможности
1	1. Выход из строя оборудования 2. Дефицит квалифицированного персонала 3. «Выдавливание» конкурентами (маркетинговая война, копирование фирменного меню, демпинг)	- приобретение оборудование у проверенного поставщика, наличие гарантий, соблюдение правил эксплуатации, найм квалифицированного персонала. - наличие «костяка» команды, предложение более выгодных условий сотрудникам, чем у конкурентов; - реклама, поддержание высокого уровня сервиса, клиентоориентированность, получение обратной связи от клиентов.