



Государственное бюджетное учреждение дополнительного профессионального образования  
«Кузбасский региональный институт развития профессионального образования»  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Топкинский технический техникум»

**СОЗДАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ  
«КАФЕ-МАГАЗИН»  
В РАМКАХ ВНЕДРЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ  
«УЧЕБНАЯ ФИРМА»  
В ГПОУ «ТОПКИНСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

***УСТАВ ПРОЕКТА***



### **Аннотация (краткое описание) проекта**

Текущая ситуация в экономике страны оказывает серьезное влияние на требования работодателей к нынешним и потенциальным работникам. Несоответствие рынка труда и рынка образовательных услуг неизбежно, поскольку и работодатель не может четко сформировать заказ на специалистов на несколько лет вперед, и образовательная среда, в силу специфики деятельности, не может резко изменять направления подготовки.

Создание материально-технической базы «Кафе-магазин», оснащенной современным профессиональным оборудованием, является первым этапом апробации образовательной технологии «Учебная Фирма», которая позволит сформировать модель конкурентоспособного специалиста на основе выявленных характеристик рынка труда и требований к подготовке специалиста в техникуме малого населенного пункта. Использование образовательной технологии «Учебная Фирма» в учебном процессе широко распространено во всем мире. ГПОУ «Топкинский технический техникум» (далее – ТТТ) планирует применять и распространять эту технологию как наиболее перспективную с точки зрения и методов обучения, и охвата круга компетенций в соответствии с новыми образовательными стандартами.

Основной целью ГПОУ ТТТ является: разработка и развитие инновационной образовательной модели, направленной на формирование профессиональных компетенций и максимальную адаптацию студентов к практической деятельности. Реализация данного проекта это первый шаг к достижению поставленной цели.



### ***Автор (лидер) проекта***

**Семибратов Николай Николаевич**, директор ГПОУ «Топкинский технический техникум», образование высшее. Имеет более 23 лет стажа управленческой деятельности, опыт организации образовательного процесса (на офицерских должностях в вооружённых силах РФ, в должности заместителя директора техникума). Имеет практический опыт руководства образовательным учреждением во время проведения реорганизаций (в форме присоединения и выделения юридического лица, прекращения деятельности филиалов образовательного учреждения).

### ***Команда проекта***

**Кузьмина Елена Викторовна**, заместитель директора по подразделению пгт. Промышленная,

**Часовских Ирина Григорьевна**, заместитель директора по учебно-воспитательной работе.



### ***Партнеры проекта***

- Департамент образования и науки Кемеровской области,
- ООО «Меркус»,
- ПО «Смак»,
- ИП Василенко В. Е.

### ***Менеджер (куратор) проекта***

**Морозова Елена Алексеевна** – заведующая кафедрой менеджмента и экономики ГБУ ДПО «КРИРПО», д-р экон. наук, профессор.



### **Цель проекта**

Создание материально-технической базы «Кафе-магазин» в рамках внедрения технологии «Учебная фирма».

### **Задачи проекта**

1. Подготовить техническое задание на проектирование «Кафе-магазина».
2. Осуществить ремонт и реконструкцию помещения.
3. Приобрести мебель, торговое оборудование.
4. Установить мебель и оборудование, выполнить оформление «Кафе-магазина».
5. Разработать методические рекомендации по эксплуатации оборудования «Кафе-магазина».



## **Характеристика продукта проекта (результаты проекта)**

Продуктом проекта является материально-техническая база для Учебной фирмы «Кафе-магазин». Конечным результатом является оформленное и полностью укомплектованное помещение для «Кафе-магазина».

1. «Кафе-магазин», предназначенный для отработки профессиональных компетенций по специальностям «Поварское и кондитерское дело», «Товароведение и экспертиза потребительских товаров», оснащенный современным оборудованием:

- шкаф холодильный – 1 шт.,
- стол производственный – 2 шт.,
- прилавок-витрина, предназначенный для хранения холодных закусок и напитков – 1 шт.,
- прилавок-мармит электрический стационарный, предназначенный для кратковременного хранения блюд в горячем виде – 1 шт.,
- прилавок холодильный, предназначенный для хранения начинок для блинов – 1 шт.,
- прилавок для столовых приборов – 1 шт.,
- электроблинница – 1 шт.,
- термопод – 1 шт.,
- микроволновая печь – 1 шт.,
- кассовый аппарат – 1 шт.,
- рабочая форма, мебель, упаковочный материал и др.

2. Методические рекомендации:

- рекомендации по эксплуатации оборудования «Кафе-магазина»,
- технико-технологические карты и технологические схемы приготовления блюд,
- должностные обязанности работников учебной фирмы,
- сценарии деловых игр,
- образцы меню,
- рекомендации по оформлению и сервировке стола,
- инструкционные карты.



## **Содержание работ (краткий организационный план)**

- определение помещения для ремонта и реконструкции – сентябрь 2017 г.;
- освобождение имеющегося помещения – сентябрь–ноябрь 2017 г.;
- подготовка сметы проведения ремонтных работ – ноябрь–декабрь 2017 г.;
- определение исполнителей ремонтных работ – ноябрь–декабрь 2017 г.;
- выполнение работ по ремонту помещения и прием выполненных работ – февраль–сентябрь 2018 г.;
- определение поставщиков мебели и торгового оборудования – февраль–март 2018 г.;
- заключение договоров на поставку мебели и торгового оборудования – февраль–март 2018 г.;
- монтаж и установка мебели, оборудования – июль–август 2018 г.;
- дизайнерское оформление «Кафе-магазина» – июнь–сентябрь 2018 г.;
- разработка методических рекомендаций по работе с оборудованием «Кафе-магазина» – июнь–сентябрь 2018 г.

## **Сроки реализации проекта**

№ п/п	Наименование этапа	Сроки реализации
1	Создание концепции проекта	Сентябрь–октябрь 2017 г.
2	Планирование работ в проекте	Октябрь–ноябрь 2017 г.
3	Создание материально-технической базы	Декабрь 2017 г. – сентябрь 2018 г.
4	Методическое обеспечение проекта	Июнь–сентябрь 2018 г.
5	Торжественное открытие «Кафе-магазина»	Сентябрь 2018 г.



## **Ресурсы проекта**

**Материальные и финансовые ресурсы:** средства от внебюджетной деятельности техникума, средства и имущество социальных партнёров. Основные средства для реализации проекта являются средствами социальных партнеров и спонсоров ([Приложение 1](#)).

Для организации «Кафе-магазина» имеется помещение, площадью 75 кв.м, находящее по адресу Кемеровская область пгт Промышленная ул. Коммунистическая 90А, в котором необходимо сделать косметический ремонт.

В техникуме созданы необходимые материальные условия: лаборатории и учебные мастерские по специальностям «Поварское и кондитерское дело» и «Товароведение и экспертиза потребительских товаров», оборудованные согласно требованиям ФГОС. Налажено социальное партнерство с ООО «Меркус», ПО «Смак», ИП Василенко В.Е.

**Информационные ресурсы:** сайт ГПОУ ТТТ, СМИ, информационное поле ЦЗН Промышленновского муниципального района.

**Организационно-управленческие ресурсы:** успешно функционирующая образовательная организация с развитой инфраструктурой, имеется опыт создания материально-технической базы для специальности ТОП-50 Поварское и кондитерское дело. Планируется участие команды техникума в WSR, а также в других профессиональных конкурсах, что обеспечит профессиональный рост педагогов и студентов и, впоследствии, повышение качества преподавания и подготовки студентов.

### **Кадровые ресурсы:**

*Большаков Эдуард Вячеславович* – преподаватель спец.дисциплин по специальности «Товароведение и экспертиза потребительских товаров», работает в ГПОУ ТТТ 2,5 года. Получил высшее образование в 2009 г.: окончил ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт» по специальности «Экономика» с присвоением квалификации Бакалавр.

11.07.2017 получил диплом о профессиональной переподготовке по программе «Педагогическое образование: педагогика профессионального образования» в АНО ВО «Московский институт современного академического образования».

29.03.2012 получил свидетельство об окончании в НОУ «Центр ПРК» по программе профессиональной подготовки профессии по ОК-17351 Продавец непродовольственных товаров (широкий профиль).





## **Ресурсы проекта (продолжение)**

09.09.2011 получил свидетельство об окончании в НОУ «Центр ПРК» по программе профессиональной подготовки профессии по ОК-17353 Продавец продовольственных товаров (широкий профиль).

С 05.12.2016 по 20.12.2016 проходил обучение о повышении квалификации в ГБУ ДПО «КРИПО» по программе «Практики государственно-частного партнерства в профессиональном образовании».

*Токарь Валентина Владимировна*, преподаватель спецдисциплин по специальности «Поварское и кондитерское дело», работает в ГПОУ ТТТ 1,5 года. Получила высшее образование в 2014 г.: окончила ФГБОУ «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности» по специальности «Технология продуктов общественного питания» с присвоением квалификации Инженер.

07.08.2017 получила диплом о профессиональной переподготовке по программе «Педагогика профессионального образования. Преподаватель дисциплин естественнонаучного цикла» в АНО ДПО «Учебно-деловой центр Сибири».

09.06.2017 получила диплом о профессиональной переподготовке по программе «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения» в АНО ДПО «Институт управления и права».

Проходила дважды обучение в ГПОУ «Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг» по направлению «Основы разработки и внедрения основных образовательных программ в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50.

10.04.2017 участвовала в семинаре «ИКТ-компетентность педагога и практические вопросы внедрения и эксплуатации информационной системы образовательного учреждения в соответствии с требованиями ФГОС» в АНО «Санкт-Петербургском центре дополнительного профессионального образования».

С 07.11.2017 по 11.11.2017 проходила обучение о повышении квалификации в ГБУ ДПО «КРИПО» по программе «Организационно-методическое сопровождение конкурсного движения «WorldSkillsRussia».

Ремонтные работы в помещении будут проводиться силами работников техникума и работников социальных партнеров (по договоренности).



### **Имеющийся задел**

Техникум является стабильно развивающимся образовательным учреждением, реализующим востребованные на рынке труда образовательные программы, в том числе по направлениям ТОП-50. О достаточно высоком потенциале образовательного учреждения, об эффективности образовательного процесса говорят результаты трудоустройства (83 %) и качество подготовки выпускников (62 % качественная успеваемость).

Для эффективного обучения студентов разработаны необходимые учебные материалы – образовательные программы, методические рекомендации, учебно-методические пособия и т. п.

Учитывая, что развитие сервисных услуг остается одним из приоритетов социально-экономической политики государства в среднесрочной перспективе, техникум поддерживает тесные деловые контакты с предприятиями сферы услуг Промышленновского района Кемеровской области.

В техникуме налажено взаимодействие с социальными партнерами, в том числе с работодателями, которые участвуют в разработке образовательных программ модулей, контрольно-оценочных средств, в организации практик студентов, в проведении совместных мероприятий (классных часов, мастер-классов, экскурсий на предприятия), в подготовке к профессиональным конкурсам и дипломированию, в проведении промежуточной и итоговой аттестации, в организации стажировок, трудоустройстве выпускников и другое.

В 2017 г. техникум прошел лицензирование по образовательной программе ТОП-50: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». В этом учебном году сделан первый набор по этой специальности в подразделении в пгт. Промышленная.

В техникуме имеется свободное помещение которое возможно использовать под «Кафе-магазин», но в нем необходим косметический ремонт.

Для приготовления блюд, которые будут продаваться в «Кафе-магазине», имеется материально-техническая база в лабораториях по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Педагогический состав подразделения пгт. Промышленная имеет опыт выполнения ремонтных работ различной сложности.



## Риски и меры реагирования (SWOT-анализ)

<b>СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- техникум располагает имуществом, закрепленным за ним на праве оперативного управления для создания материально-технической базы;</li><li>- имеются наработки МТБ и КУМО;</li><li>- педагогические работники готовы к выполнению разнообразных задач, не связанных с их основной деятельностью;</li><li>- сложившийся положительный имидж техникума.</li></ul>	<b>СЛАБЫЕ СТОРОНЫ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- материально-техническое оснащение техникума требует обновления;</li><li>- недостаточно развита внебюджетная деятельность;</li><li>- недостаток собственных финансовых средств (основными средствами в реализации проекта, являются финансовые средства социальных партнеров).</li></ul>	<b>Внутренняя среда</b>
<b>ВОЗМОЖНОСТИ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- повышения уровня подготовки и конкурентоспособности выпускников техникума;</li><li>- расширение перечня предоставляемых образовательных услуг;</li><li>- рост доходов от внебюджетной деятельности;</li><li>- проведение профессиональных проб школьников.</li></ul>	<b>УГРОЗЫ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- социальные партнеры техникума – это небольшие предприятия сферы услуг и обслуживания (малый бизнес) не располагающие существенными ресурсами (материальными и кадровыми) для постоянного содействия техникуму;</li><li>- не выполнение поставщиками сроков доставки оборудования/материалов;</li><li>- отказ сторонних специалистов участвовать в реализации проекта;</li><li>- не своевременное перечисление финансовых средств партнерами, либо отказ их перечислять;</li><li>- рост инфляции.</li></ul>	<b>Внешняя среда</b>

### Меры реагирования:

- увеличение сроков реализации проекта;
- поиск спонсоров;
- увеличение объема внебюджетных средств для реализации проекта.



## Приложение

### Планируемые затраты:

- шкаф холодильный – 1 шт. – 25000 р.,
- стол производственный – 2 шт. – 10000 р.,
- прилавок-витрина, предназначенный для хранения холодных закусок и напитков – 1 шт. – 30000 р.,
- прилавок-мармит электрический стационарный, предназначенный для кратковременного хранения блюд в горячем виде – 1 шт. – 30000 р.,
- прилавок холодильный, предназначенный для хранения начинок для блинов – 1 шт. – 18000 р.,
- прилавок для столовых приборов – 1 шт. – 8000 р.,
- электроблинница – 1 шт. – 5500 р.,
- термopод – 1 шт. – 25000 р.,
- микроволновая печь – 1 шт. – 35000 р.,
- кассовый аппарат – 1 шт. – имеется,
- рабочая форма, мебель, упаковочный материал и др. – 10000 р.,
- прочие расходы – 50000 р.

### Ремонтные работы:

- цемент – 3000 р.,
- плитка облицовочная – 12000 р.,
- ротгипс – 4000 р.,
- шпатлевка Финишная – 6000 р.,
- водоэмульсионная краска – 4000 р.,
- ленолиум – 15000 р.,
- прочие расходы на оформление 80000 р.

**ИТОГО: 316500 р.**

К ресурсам проекта