

## **ИННОВАТИКА В СОВРЕМЕННОМ ОБРАЗОВАНИИ: ОТ ИДЕИ ДО ПРАКТИКИ**

***Петряева Ольга Анатольевна,***

*заместитель директора по УПР,*

***Федулаева Надежда Юрьевна,***

*преподаватель,*

***Назарова Тамара Германовна,***

*преподаватель,*

***Конченкова Елена Валериевна,***

*преподаватель,*

***Кулыгина Людмила Юрьевна,***

*преподаватель,*

*ГАПОУ ПО «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»,*

*г. Пенза*

### **БИЗНЕС-ПРОЕКТ «КУХНЯ НАРОДОВ МИРА»**

**Аннотация.** В статье дается описание бизнес-проекта, составленного и разработанного преподавателями совместно со студентами в ходе изучения программного материала по теме «Организация индивидуального предпринимательства». Виды разрабатываемых проектов: бизнес-проект, социальные, эстетические, практико-ориентированные проекты.

**Ключевые слова:** проекты, управленческие решения, реализация проектов.

В бизнес-проектах студенты третьего и четвертого курсов подсчитывают окупаемость, прибыль балансовую и чистую, расходы, другие экономические показатели, затем проводят тщательный анализ, принимают управленческое решение, реализация некоторых проектов.

- 1) Название: бизнес – проект «Кафе «Поволжье»
- 2) география проекта: Пенза и Пензенская область
- 3) начало реализации: сентябрь 2018 г
- 4) окончание реализации: сентябрь 2019 г

## **ИННОВАТИКА В СОВРЕМЕННОМ ОБРАЗОВАНИИ: ОТ ИДЕИ ДО ПРАКТИКИ**

5) краткая аннотация:

Для популяризации блюд кухни Поволжья организуется кафе на 60 мест в дневное время с самообслуживанием, в вечернее с обслуживанием официантами. Данное кафе можно использовать для проведения Фестивалей национальной культуры народов Поволжья.

б) Описание проблемы, решению/снижению остроты которой посвящен проект

Кроме повышения статуса национальной культуры народов Поволжья, выполнение данного проекта позволит:

а) расширить возможности по производственной практики обучающихся по профессиям «Повар, кондитер», «Бармен, официант», «Коммерсант в торговле», «Технология продукции общественного питания», «Коммерция»;

б) повысить качество подготовки квалифицированных кадров для предприятий общественного питания и торговли в соответствии с требованиями времени, причем конкурентноспособных на рынке труда.

7) Основные целевые группы:

Кафе предназначено для обслуживания жителей Пензы и Пензенской области

8) Основная цель:

Это организация общедоступного предприятия общественного питания, которое имеет свою неповторимость. Для этого выбрали кафе, специализирующееся на приготовлении блюд национальной кухни Поволжья.

9) Задачи проекта:

Подготовить обоснование для организации кафе «Поволжье»

10) Методы реализации:

Бизнес-проект «Кухня народов мира»

Технологические расчеты, расчеты показателей экономической деятельности разрабатываемого предприятия.

## ИННОВАТИКА В СОВРЕМЕННОМ ОБРАЗОВАНИИ: ОТ ИДЕИ ДО ПРАКТИКИ

11) Количественные показатели :

- Расчетное количество посетителей за день - **550** человек.
- Количество блюд и напитков реализуемое за день – **1500** порций.
- Расчетный дневной товарооборот с учетом покупной продукции, составляет – **220 тыс. рублей**
- Численность основных работников составляет **8 человек, всего 20 человек.**
- Кафе работает без выходных **с 11 до 23 часов.**
- Месячный товарооборот планируется около **6,6 млн. рублей.**
- Годовая чистая прибыль составляет около **13, 4 млн. рублей.**
- Средняя цена на человека **400 руб.**
- Средняя торговая наценка **150 %**

12) Качественные показатели:

В результате выполнения бизнес-проекта можно сделать следующий вывод: работа кафе будет организована таким образом, чтобы удовлетворить потребности населения в услугах питания и организации досуга.

Так как кафе необходимо расположить в оживлённом месте, оно будет иметь высокую пропускную способность днём, а вечером может быть излюбленным местом отдыха населения.

Ассортимент реализуемой продукции представлен разнообразными блюдами и изделиями, а также напитками кухни народов Поволжья.

Для того чтобы привлечь посетителей, здесь можно проводятся не только различные выступления музыкальных национальных коллективов, но и различные тематические мероприятия.

Интерьер предприятия оформлен в народном стиле (дерево, резьба, керамика, предметы быта). При этом предусмотрено создания комфортных условий для посетителей.

## **ИННОВАТИКА В СОВРЕМЕННОМ ОБРАЗОВАНИИ: ОТ ИДЕИ ДО ПРАКТИКИ**

Работники кафе могут оказывать дополнительные услуги – консультативные по изготовлению блюд и напитков, по сервировки столов праздничных и тематических, услуги по прокату столовой посуды, приборов и белья. Это способствует увеличению товарооборота, а значит и прибыли.

13) Мультипликативность:

Такое кафе можно организовать в любом городе Поволжья.

14) Сумма гранта:

2 млн. руб.

15) Сумма софинансирования:

35 млн. руб. (без учета строительства нового здания – 7 млн. руб)