

**Форма представления информации о проекте  
Проект « Учебная фирма «Молодые профессионалы»»**

<p>1. <i>Перечень основных нормативно-правовых документов, лежащих в основе разработки проекта (федерального и регионального уровня):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Указ Президента от 07.05.2018г. «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»</li> <li>- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569);</li> <li>- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565);</li> <li>- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) №464 от 14 июня 2013 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм., вносимыми приказами №31 и №1580);</li> <li>- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);</li> <li>- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н);</li> <li>- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н);</li> <li>-Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia (Приложение №1 к приказу Союза «Ворлдскиллс Россия» от «30» ноября 2016 года №ПО/19.</li> </ul>
<p>2. <i>Проблема, на решение которой направлен проект:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- быстрая смена технологий обучения;</li> <li>- недостаточное наличие оборудованных учебных рабочих мест в соответствии с требованиями союза Ворлдскиллс Россия;</li> <li>- организация непрерывного профессионального образования через реализацию гибких образовательных программ</li> <li>- несбалансированность образовательной системы с требованиями рынка труда;</li> <li>- невысокое качество процедур независимой содержательной экспертизы качества профессиональных образовательных программ и результатов обучения.</li> </ul>
<p>3. <i>Цель реализации проекта:</i> обеспечение условий для подготовки специалистов, востребованных работодателем по профессиям входящих в ТОП 50 наиболее востребованных профессий и специальностей, позволяющих снизить дефицита в рабочих кадрах в сфере общественного питания и торговли на предприятиях города и Северного региона.</p>
<p>4. <i>Задачи реализации проекта:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продолжить реализацию дополнительных компетенций для обучающихся техникума;</li> <li>- создать систему повышения квалификаций обучающимися техникума в период обучения и + работников предприятий общественного питания;</li> <li>- создать условия для подготовки обучающихся техникума в чемпионатах профессионального мастерства WorldSkills, Abilympics;</li> <li>- продолжить работу по мотивированию на профессии абитуриентов и обучающихся через проведение мастер – классов;</li> <li>- создать условия для формирования предпринимательских компетенций у обучающихся техникума, через ведение учебно – производственной деятельности.</li> </ul>

<p>5. <i>Ключевые участники проекта</i></p> <p>5.1.Руководитель проекта: Еркина Инга Юрьевна, зам. директора по УПР</p> <p>5.2.Структурные подразделения ПОО – участники проекта: учебно – производственная служба, центр дополнительных квалификаций, социально – психологическая служба, системный администратор.</p> <p>5.3.Внешние участники проекта: ИП Ковалева, ОАО «Падун-хлеб», ФГБОУ ВО «БрГУ»</p>							
<p>6. <i>Сроки реализации проекта: с 01.09.2018 по 01.09.2023</i></p>							
<p>7. <i>Результаты и эффекты проекта:</i></p> <p>7.1. <i>Ключевые результаты и эффекты проекта к концу реализации проекта:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в результате реализации проекта техникум получит возможность организовывать и проводить демонстрационный экзамен по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело» для всех ПОО Северного региона и г. Братска.</li> </ul> <p>7.2. <i>Влияние проекта на развитие ПОО:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- реализация образовательных программ, с учетом запросов рынка труда и внутреннего мониторинга качества образования.</li> <li>- модернизация материально-технической базы техникума, позволяющей формировать заявленные компетенции.</li> <li>- формирование и развитие эффективной системы социального партнерства в техникуме: привлечение работодателей и бизнеса к реализации современного содержания образовательных программ, независимой оценке эффективности и качества подготовки кадров.</li> </ul> <p>7.3. <i>Влияние проекта на социально-экономическое развитие региона (муниципалитета):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- реализация и совершенствование системы подготовки и переподготовки кадров для предприятий общественного питания и торговли.</li> <li>- формирование системы эффективного трудоустройства выпускников техникума на региональном рынке труда.</li> <li>- развитие непрерывного образования.</li> </ul>							
<p>8. <i>Показатели эффективности проекта:</i></p>							
Наименование показателя		Фактическое значение показателя на начало реализации	Целевые значения показателя				
			2019	2020	2021	2022	2023
- повышение квалификации;		8%	25%	35%			
- профессиональная переподготовка;		10%	35%	47%			
- рост специалистов в сфере услуг и торговли.		10%	45%	68%			
<p>9. <i>Календарный план реализации проекта</i></p>							
№	Наименование мероприятия	Сроки исполнения		Результаты исполнения			
1	Размещение информации на сайте Учреждения и в СМИ	В течение срока реализации проекта		Привлечение жителей г. Братска и Северного региона к обучению			

2	Оснащение лабораторий необходимым оборудованием по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» и подготовка обучающихся к прохождению ГИА по форме демонстрационного экзамена	01.10.2018-01.05.2019	Рабочие места для проведения демонстрационного экзамена
3	Проведение ГИА по форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело»	ежегодно	Результаты освоения обучающимися ПК
4	Организация реализации программ по повышению квалификации и профессионального обучения для обучающихся техникума и населения города Братска и Братского района	В течение срока реализации проекта	Квалифицированные специалисты для сферы услуг и торговли
5	Организация и проведение мастер классов представителями предприятий общественного питания и торговли для обучающихся техникума	В течение срока реализации проекта	Актуализация образовательных программ
6	Участие обучающихся в учебно производственной деятельности техникума	В течение срока реализации проекта	Выполнение плана приносящей иной доход деятельности
7	Подготовка обучающихся к участию в чемпионатах молодые профессионалы WorldSkills Russia, Abilympics.	С 01.10.2018-01.09.2020	Победители, призеры конкурса молодых профессионалов WorldSkills Russia

*10. Бюджет проекта: (смета Приложение 1)*

Наименование мероприятия	Источник финансирования	Объем финансирования				
		2019	2020	2021	2022	2023
Размещение информации на сайте Учреждения и в СМИ	Региональный бюджет	-	-			
	Федеральный бюджет	-	-			
	Софинансирование (средства от приносящей доход деятельности образовательной организации)	8000	8000	6000	6000	6000

	Софинансирование (работодатели)	2000				
Оснащение лабораторий необходимым оборудованием по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» и подготовка обучающихся к прохождению ГИА по форме демонстрационного экзамена	Региональный бюджет	2507902,25				
	Федеральный бюджет					
	Софинансирование (средства от приносящей доход деятельности образовательной организации)	3667847,75		50000	50000	50000
	Софинансирование (работодатели)	500000		10000	10000	10000
Проведение ГИА по форме демонстрационного экзамена по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Региональный бюджет					
	Федеральный бюджет					
	Софинансирование (средства от приносящей доход деятельности образовательной организации)	75200,00	8200	8200	8200	8200
	Софинансирование (работодатели)	10000	10000	10000	10000	10000
Организация курсов по повышению квалификации и профессиональной переподготовки	Софинансирование (средства от приносящей доход деятельности образовательной организации)	15000	15000	15000	15000	15000
	Софинансирование (работодатели)	5000	5000	5000	5000	5000
Организация и проведение мастер классов представителям и предприятий общественного питания и торговли для обучающихся техникума	Региональный бюджет					
	Федеральный бюджет					
	Софинансирование (средства от приносящей доход деятельности образовательной организации)					
	Софинансирование (работодатели)					
Участие обучающихся в	Региональный бюджет					

учебно производствен ной деятельности техникума	Федеральный бюджет					
	Софинансирование (средства от приносящей доход деятельности образовательной организации)					
	Софинансирование (работодатели)					
Подготовка обучающихся к участию в чемпионатах молодые профессионалы WorldSkills Russia, Abilympics	Региональный бюджет					
	Федеральный бюджет					
	Софинансирование (средства от приносящей доход деятельности образовательной организации)	15000	20000	30000	30000	30000
	Софинансирование (работодатели)	13000	15000	15000	15000	15000
Всего:		6818950,00	81200	149200	149200	149200

Смета на организации и подготовки ГИА по форме демонстрационного экзамена  
по компетенции «Кондитерское дело»

НА 1-ГО УЧАСТНИКА/КОМАНДУ (ПЛОЩАДКА)					НА 10 РАБОЧИХ МЕСТ (20УЧАСТНИКОВ)		
Оборудование, инструменты и мебель							
№	Наименование	Технические характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Примерная стоимость	сумма
1	Стол производственный		шт	3	<b>30</b>	12000	360000
2	Подставка нержавеющая под пароконвектомат	зависит от модели пароконвектомата	шт	1	<b>10</b>	70000	700000
3	Пароконвектомат	Мощность от 6,3 до 10,1. Количество уровней - 5-6 для всех. GN 1/1.	шт	1	<b>10</b>	250000	2500000
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	наибольший предел взвешивание не менее 3кг наименьший предел взвешивания не меньше 10г	шт	1	<b>6</b>	5000	30000
5	Плита электрическая (с индукционным нагревом).	на одно рабочее место 4 греющих поверхности	шт	1	<b>4</b>	<b>25000</b>	100000
6	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм	шт	2	<b>20</b>	1500	30000
7	Лампа для карамели, мощность 1,8 кВт	<a href="http://www.mktneva.ru/martellato/big/LAMP.jpg">http://www.mktneva.ru/martellato/big/LAMP.jpg</a>	шт	1	<b>10</b>	20000	200000
8	Планетарный миксер	напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт. Объем чаши от 3 до 5 литров.	шт	1	<b>9</b>	12000	108000
9	Шкаф холодильный	Допустимо с глухой дверью. Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно.	шт	1	<b>10</b>	50000	500000
10	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 меньше размеры недопустимы.	шт	1	<b>10</b>	16000	160000
11	Стол с моечной ванной	1000x600x850, допустимо без стола.	шт	1	<b>10</b>	15000	150000
12	Блендер ручной погружной (+насадка венчик+ блендер+ измельчитель +стакан) .	Минимальная мощность 1000Вт	шт	1	<b>5</b>	2000	10000
13	Смеситель холодной и горячей воды	любой	шт	1	<b>10</b>	2500	25000

14	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт	<a href="http://appliances.wikimart.ru/small/microwaves/model/69891331/mikrovolnovaja_pech_supra_mws-2104ts/#/recommendedOfferId=190427619">http://appliances.wikimart.ru/small/microwaves/model/69891331/mikrovolnovaja_pech_supra_mws-2104ts/#/recommendedOfferId=190427619</a>	шт	1	<b>8</b>	10000	80000
15	Тарелка круглая белая плоская	диаметром 32 см	шт	9	<b>40</b>	700	28000
16	Печь конвекционная UNOX XFT193, 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт	<a href="http://www.kbfastfood.ru/catalog/item-4166.html">http://www.kbfastfood.ru/catalog/item-4166.html</a>	шт	1	<b>9</b>	120000	1080000
17	Корзина для мусора	объемом 60 литров	шт	2	<b>10</b>	150	1500
18	Набор кастрюль из нержавеющей стали для индукционных плит	объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	шт	1	<b>5</b>	2500	12500
19	Тарелка для подачи десерта	<a href="http://www.mirposudy.ru/company-brand-rak-porcelain.html">http://www.mirposudy.ru/company-brand-rak-porcelain.html</a>	шт	6	<b>60</b>	1500	90000
20	Сотейник для индукционных плит	объемом 0,8л	шт	1	<b>5</b>	600	3000
21	Ножницы	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	шт	1	<b>10</b>	500	5000
22	Сковорода для индукционных плит.	диаметром 28см	шт	1	<b>5</b>	1500	7500
23	Поднос пластик	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/bar-inventory/trays/trays-plastic/the-tray-table-made-of-polystyrene-h-mm-brown-4660011181332422107814/">http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/bar-inventory/trays/trays-plastic/the-tray-table-made-of-polystyrene-h-mm-brown-4660011181332422107814/</a>	шт	2	<b>20</b>	500	10000
24	Набор разделочных досок, пластик.	H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая не меньше этих размеров	шт	1	<b>5</b>	5000	25000
25	Мерный стакан	объемом не меньше 0,5 л	шт	1	<b>5</b>	100	500
26	Венчик	не менее 240 мм	шт	1	<b>10</b>	100	1000
27	Миски нержавеющая сталь	диаметр в диапазоне 25-28 см	шт	5	<b>60</b>	400	24000
28	Миски для микроволновой печи полипропилен	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	шт	3	<b>30</b>	350	10500
29	Чаши нерж сталь	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	шт	5	<b>50</b>	800	40000
30	Сито (для муки)	диаметром 24 см	шт	1	<b>5</b>	150	750
31	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	диаметром 20см	шт	1	<b>10</b>	250	2500

32	подставка вращающаяся	диаметр 28-30 см	шт	2	20	1000	20000
33	Подставка для разделочных досок		шт	1	5	2000	10000
34	Лопатки силиконовые	длина ручки не менее 170мм	шт	3	25	200	5000
35	Противень для конвекционно й печи 600X400	<a href="http://www.kbfastfood.ru/catalog/item-4166.html">http://www.kbfastfood.ru/catalog/item-4166.html</a>	шт	3	30	1500	45000
36	Половник	объемом не менее 250мл	шт	1	5	200	1000
37	Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545, 400В, мощность 3,345 кВт	<a href="http://hicold.ru/katalog/000312_shkafi-shokovoy-zamorozki--proizvodstvo-italiya/000314_konditerskie-sovstroennim-agregatom/211565_shkaf-shokovoy-zamorozki-hicold-w10ten.html">http://hicold.ru/katalog/000312_shkafi-shokovoy-zamorozki--proizvodstvo-italiya/000314_konditerskie-sovstroennim-agregatom/211565_shkaf-shokovoy-zamorozki-hicold-w10ten.html</a>	шт	2	2	150000	300000
ИТОГО							<b>6675750</b>

Смета на проведения ГИА по форме демонстрационного экзамена по компетенции  
«Кондитерское дело»

КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ							
№ п/п	Наименовани е	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Ед. измерения	Кол- во	Кол- во	Примерная стоимость	сумма
1.	Стол переговорный арт Б352, 1800x880x760	<a href="http://moskva.torgland.ru/catalog/stoly-dlya-restoranov-barok-kafe-i-gostinic-stoleshnicu-i-podstolya-22629.html">http://moskva.torgland.ru/catalog/stoly-dlya-restoranov-barok-kafe-i-gostinic-stoleshnicu-i-podstolya-22629.html</a>	шт	2	2	7000	14000
2.	Стул	<a href="http://mebiz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/">http://mebiz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/</a>	шт	20	10	1500	15000
3.	Вешалка 153x74x179	<a href="http://karkasmebel.ru/katalog_meбели/veshalki_dlja_ofisa/m-12_veshalka">http://karkasmebel.ru/katalog_meбели/veshalki_dlja_ofisa/m-12_veshalka</a>	шт	1	1	5000	5000
4.	Корзина для мусора	<a href="http://kshop.ru/catalog/products_household/k40417/">http://kshop.ru/catalog/products_household/k40417/</a>	шт	2	2	600	1200
5.	Проектор Acer Projector U5313W (DLP, 2700 люмен, 10000:1, 1280x800, D- Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, LAN, ПДУ, 2D / 3D)	<a href="http://www.nix.ru/autocatalog/projector_acer/Acer-Projector-U5313W-DLP-2700-lyumen-10000-1-1280x800-D-Sub-HDMI-RCA-S-Video-USB-LAN-PDU-2D-3D_173448.html">http://www.nix.ru/autocatalog/projector_acer/Acer-Projector-U5313W-DLP-2700-lyumen-10000-1-1280x800-D-Sub-HDMI-RCA-S-Video-USB-LAN-PDU-2D-3D_173448.html</a>	шт	1	1	35000	35000



6.	Ноутбук ASUS N750JK	<a href="https://market.yandex.ru/product/10781899?hid=91013&amp;CAT_ID=432460&amp;gfilter=2136921131%3A8~&amp;gfilter=2142398532%3A-807144164&amp;gfilter=2142398534%3A17~&amp;gfilter=2142398543%3A-1670617603&amp;gfilter=2142398545%3A-1353576042&amp;how=aprice&amp;show-old=1">https://market.yandex.ru/product/10781899?hid=91013&amp;CAT_ID=432460&amp;gfilter=2136921131%3A8~&amp;gfilter=2142398532%3A-807144164&amp;gfilter=2142398534%3A17~&amp;gfilter=2142398543%3A-1670617603&amp;gfilter=2142398545%3A-1353576042&amp;how=aprice&amp;show-old=1</a>	шт	1	1	50000	50000
7.	Принтер Херох Phaser 3110	<a href="https://market.yandex.ru/product/1027656?hid=138608">https://market.yandex.ru/product/1027656?hid=138608</a>	шт	1	1	15000	15000
							135200