

ГПОУ ЯО Мышкинский политехнический колледж



**«СОГЛАСОВАНО»**  
На педагогическом совете  
Протокол № 8  
политехнического  
колледжа Т.А.Кошелева  
«24» 12 2024 г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГПОУ ЯО  
Мышкинского

«24» 12 2024 г.

**БИЗНЕС-ПЛАН**  
**учебно-производственного комплекса**  
**«СТОЛОВАЯ» на базе**  
**ГПОУ ЯО Мышкинского политехнического колледжа**

Мышкин

2024

## Содержание:

1. Краткая информация о УПК.....	3
2. Описание продукта, услуги.....	4
3. Стратегия маркетинга.....	5
3.1 Оценка конкуренции.....	5
3.2 Ценообразование.....	5
4. Производственный план.....	6
5. Организационный план.....	6
6. Оценка рисков.....	7
Приложения.....	10

## 1. Краткая информация об УПК

Учебно-производственная деятельность УПК строится на основе учебных и производственных планов и программ с учетом обеспечения условий для практического обучения обучающихся и производства продукции, выполнения работ, оказания услуг. Режим работы УПК утверждается директором Колледжа и формируется с учетом требований трудового законодательства к продолжительности работы обучающихся, в том числе несовершеннолетних.

Основной объем работ в УПК выполняется штатными работниками (мастерами производственного обучения – наставниками) и обучающимися Колледжа.

Под руководством преподавателей и мастеров производственного обучения студенты проходят обучение и осваивают компетенции, предусмотренные профессиональным государственным стандартом в соответствии с учебными планами и программами в части соответствующей деятельности УПК.

Основные направления деятельности: организация услуг питания, организация детского питания.

Основные потребители услуг - частные лица и организации.

Организация деятельности УПК будет осуществляться в здании находящееся на балансе Колледжа, расположенному по адресу: 152830, г.Мышкин, ул.Карла Либкнехта, д.35 с центральным отоплением, холодной и горячей водой и канализацией, с городским телефоном.

Поставщики продуктов питания: мелкооптовые базы.

Основной объем работ в УПК выполняется штатными работниками (поварами – наставниками) и обучающимися Колледжа. Под руководством преподавателей и мастеров производственного обучения обучающиеся проходят теоретическое обучение и осваивают компетенции, предусмотренные ФГОС по профессии и /или специальности в соответствии

с учебными планами и программами в части соответствующей деятельности  
УПК.

## 2. Описание продукта, услуги



В УТК планируется оказание следующих видов услуг:

1. Организация общественного питания
2. Организация питания во время проведения торжеств.

## 3. Стратегия маркетинга

### 3.1 Оценка конкуренции

Существует большая конкуренция в сфере общественного питания, но объём рынка растёт с каждым днём, поэтому при качественной организации питания обеспечен постоянный поток клиентов.

При оценке конкурентоспособности предприятий общественного питания необходимо опираться на следующие исходные положения:

1. Оценка деятельности предприятия.
2. Ориентация на определённый сегмент рынка.
3. Ориентация на определённый тип рынка.
4. Упреждение «двойного счёта».

Создание номенклатуры критериев оценки конкурентоспособности предприятия с учётом рекомендуемых требований и превышения обязательных требований стандарта.

На сегодняшний день обеспечить конкурентоспособность предприятий общественного питания можно при соблюдении следующих условий:

1. Достижение конкурентного преимущества с помощью уменьшения издержек или дифференциации товаров.
2. Определение сферы конкуренции или сегмента рынка, на котором будет существовать предприятие.
3. Выстраивание грамотной цепочки производства и формирование системы ценностей предприятия.

### 3.2 Ценообразование

Прибыльность общественного питания часто зависит от установленных цен на блюда. Поэтому определение стоимости – труднейшая задача. Ценообразование в общественном питании определяет успех организации: прибыль, конкурентоспособность, объемы. Чтобы правильно назначить цену, пользуются методиками расчета, анализируют факторы, влияющие на отпускную стоимость.

Ценообразование на предприятиях общественного питания строится на прямых и косвенных затратах. Прямые затраты – стоимость продуктов, товаров, входящих в состав блюда, а косвенные являются дополнительными издержками и планируемой прибылью. Эти два типа расходов закладывают в единую торговую наценку. Предприятия общественного питания обязательно контролируют цены на сырье, производство и готовую продукцию

В таблице 1 представлен средний чек на услугу по организации питания. УПК может обеспечить предоставление более 100 услуг в месяц, что создаст выручку в первый и последующие года деятельности в среднем около 60000 руб./мес.

Таблица 1

Борщ с капустой и картофелем со сметаной с мясом	250/10/10	21=57
Котлета рубленая из птицы	80	28=48
Макаронные изделия отварные с маслом	150	24=03
Соус красный основной	100	2=73
Чай с сахаром и лимоном	180/15/7	6=86
Хлеб ржаной	60	5=94
Пирог печеный с яйцом	75	20=44
		110=05

#### **4. Производственный план**

Для организации УПК необходимо произвести обслуживание, замену пришедшего в негодность оборудования и инвентаря находящегося на балансе Колледжа, а также приобрести новое оборудование и расходные материалы. Затраты 100000 руб.

#### **5. Организационный план**

УПК в своей деятельности подконтролен Колледжу в лице директора.

Учет денежных, материально-технических средств и всех хозяйственно-финансовых операций, а также составление налоговой и прочей отчетности в государственные органы в УПК ведется бухгалтерией Колледжа.

Затраты УПК, необходимые для создания условий и организации производственного обучения обучающихся, функционирования учебных объектов, включаются в смету доходов и расходов от приносящей доход деятельности.

Используемые в УПК оборудование и инвентарь находятся на балансе Колледжа.

Основными показателями деятельности УПК являются соответствие его учебной базы и учебно-производственной деятельности требованиям к практической подготовке специалистов, а также размер превышения доходов над расходами (объем прибыли).

Прибыль, полученная УПК, направляется на стимулирование работников, расширение и укрепление учебно-производственной базы.

Штат работников УПК утверждается директором Колледжа.

Премиирование работников УПК по результатам учебно-производственной деятельности производится из средств полученной УПК прибыли. Порядок премирования определяется положением о премировании работников Колледжа, утверждаемым директором Колледжа.

Количество средств, необходимых для начала и поддержания



Деятельности компании на период становления, подсчитаны в таблице 2.

Смета единовременных затрат

Таблица 2

№ п/п	Статья затрат	Сумма, руб.
1.	Затраты на оборудование и инструмент	130000
2.	Расходные материалы (хозяйственные товары, спецодежда, канцелярия и т.д.)	30000
3.	Непредвиденные расходы	10000
	<b>Итого:</b>	<b>170000</b>

6. Оценка рисков

Возможные риски и методы их предупреждения описаны в таблице 3.

Вероятность возникновения и степень опасности оценены по десятибалльной шкале.

№ п/п	Название риска	Вероятность возникновения	Последствия	Методы предупреждения
1	Имущественные риски:			
1.1	потери оборудования	низкая	Приостановка обслуживания клиентов, потеря прибыли	Проверка и диагностика оборудования, страхование
2	Производственные риски:			
2.1	некачественное выполнение услуг	средняя	Потеря клиентов, ущерб репутации	Тщательный отбор персонала, контроль качества услуг, курсы повышения квалификации
3	Торговые риски:			
3.1	уменьшение рынка	низкая	Потеря клиентов, уменьшение	Изучение соотношения

			Доходов	спроса и предложения на рынке
3.2	появление новых конкурентов	высокая	Потеря клиентов	Реклама, хорошая репутация
3.3	снижение цен конкурентами	высокая	Потеря клиентов	Наблюдение за конкурентами
4	Риски, возникающие на этапе осуществления капитальных вложений:			
4.1	невыполнение обязательств поставщиком (низкое качество, дефекты оборудования, технологии)	низкая	Потеря клиентов	Наличие альтернативных поставщиков оборудования, гарантии от поставщиков (возврат аванса и т.д.)
4.2	несвоевременная поставка и монтаж оборудования	средняя	Отсутствие возможности обслуживать клиентов, задержка прибыли	Штрафные санкции, наличие долгосрочных контрактов с поставщиками гарантии от поставщиков (возврат аванса и т.д.)
4.3	несовместимость отечественного оборудования с импортным	средняя	Задержка обслуживания клиентов	Наличие долгосрочных контрактов с поставщиками, наличие альтернативных поставщиков оборудования, возвращение аванса
4.4	превышение расчетной стоимости проекта	низкая	Нехватка средств	Наличие собственных средств, заемные средства, привлечение инвесторов
5	Риски, связанные с эксплуатацией предприятия:			
5.1	неудовлетворительный менеджмент	низкая	Некачественное обслуживание клиентов,	Контроль и мотивация, премии и штрафы

		нарушение дисциплины	
--	--	-------------------------	--

## Приложение 1.

## Цены на услуги по организации питания

Наименование	Выход	Цена
Бутерброд с маслом сливочным	20/20	27=28
Бутерброд с сыром	20/20	15=16
Борщ с капустой и картофелем со сметаной с мясом	250/10/10	21=57
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с мясом	250/10/10	19=59
Рассольник Ленинградский со сметаной с мясом	250/10/10	18=00
Суп картофельный с яйцом со сметаной с мясом	250/10/10	21=29
Суп из овощей со сметаной с мясом	250/10/10	19=12
Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	250/20	14=73

Суп картофельный с бобовыми с мясом	250/10	15=49
Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом	250/10	21=65
Омлет с отварным картофелем	150	38=49
Омлет натуральный с сыром с маслом сливочным	100/10	32=30
Каша вязкая молочная из риса	200/10	29=02
Каша вязкая молочная из риса и пшена	200/10	25=54
Каша вязкая молочная пшенная	200/10	25=56
Каша жидкая молочная из манной крупы	200/10	24=80
Плов	150	61=40
Рагу из птицы	50/175	53=11
Котлета рубленая из птицы	80	28=48
Птица тушеная в соусе	50/50	55=34
Птица отварная	50	48=73
Запеканка из творога со сгущенным молоком	100/10	47=77
Наименование	Выход	Цена
Запеканка из творога с джемом	100/10	44=74
Рыба отварная	50	30=80
Рыба жареная	50	30=90
Котлета рыбная	75	31=98
Жаркое по-домашнему	50/125	56=51
Котлеты мясные	50	26=95
Гуляш	80	61=32
Тефтели мясные с томатным соусом	60/50	31=29
Печень тушеная в сметанном соусе	50/50	46=19
Макаронные изделия отварные с маслом	150	24=03
Рис отварной	150	17=86
Картофельное пюре	150	12=83
Капуста тушеная	150	15=94

Рагу из овощей	205	17=84
Каша гречневая рассыпчатая	180	14=98
Соус красный основной	100	2=73
Компот из черной смородины	180	16=41
Компот из смеси сухофруктов	180	6=39
Компот из смеси ягод	180	6=88
Чай с сахаром и лимоном	180/15/7	6=86
Какао с молоком	180	13=18
Кисель витаминный «Витошка»	180	10=80
Напиток витаминный «Витошка»	180	8=64
Пирог печеный с рыбными консервами	75	21=59
Пирог печеный с капустой	75	11=86
Пирог печеный с яйцом	75	20=44
Пирог печеный с картофелем	75	9=75
Ватрушка с творогом	75	20=07
Наименование	Выход	Цена
Ватрушка с джемом	75	17=43
Сосиска запеченная в тесте	75	33=91
Котлета запеченная в тесте	75	35=43
Булочка домашняя	100	9=45
Пицца	85	22=43
Блины с джемом	150/20	12=05

## Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации;
2. Гражданский кодекс Российской Федерации;
3. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
4. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
5. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»;
6. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»;
7. Указ Президента РФ от 21.11.2022 №449-ФЗ «О внесении изменений в статьи 27 и 28 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
8. Бюджетный кодекс Российской Федерации;
9. Трудовой кодекс Российской Федерации;
10. Паспорт национального проекта «Образование», утвержденный президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16);
11. Стратегия развития системы подготовки рабочих кадров информирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2030 года;
12. Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения России от 17.05.2022 года № 336;
13. Стандарт профессионального образования;
14. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.08.2022 № 762;
15. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 № 499;
16. Нормы и правила содержания, эксплуатации и ремонта оборудования специализированных лабораторий и станочного парка;
17. Устав и локальные нормативные акты Колледжа.
18. Положение о приносящей доход деятельности государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Мышкинского политехнического колледжа от 15.02.2015 года.