

УТВЕРЖДАЮ

ИП Тюкмаев Рафаэль Рашитович

«___» _____ 2023

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НГТК»

В.М. Земалиндинова

«___» _____ 2023

**проект
создания малого бизнес-предприятия
на базе ГАПОУ «НГТК» по производству
РИМСКОЙ ПИЦЦЫ**

бизнес-модель: «Колледж – минизавод»

актуальность:

Развитие общей культуры подрастающего поколения требует формирования и закрепления у обучающихся знаний о современных кулинарных тенденциях, практических навыков по оценке качества еды.

Римская пицца - это новая мировая гастрономическая мода, совмещающая современные тренды на тесто из нескольких видов муки, безглютеновое тесто, ЗОЖ-питание.

Приготовление этого вида пиццы требует развития особых способностей сочетать ароматы, цвета и текстуры, формирования системного подхода к здоровью человека, к различным способам тепловой обработки продуктов.

Невысокая себестоимость и особая технология приготовления, при возможности проявления творческого подхода обучающегося и значительном интересе к продукту со стороны потребителей, позволят реализовать на базе колледжа проект «Колледж – минизавод», предполагающий создание малого бизнес-предприятия образовательного формата как места освоения навыков и первого рабочего места для выпускников по специальности Поварское и кондитерское дело.

участники проекта:

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж» (ГАПОУ «НГТК») - Модельный учебно-производственный центр (МУПЦ).
2. Индивидуальный предприниматель Тюкмаев Рафаэль Рашитович (ИП)

правоотношения участников проекта: укладываются в предмет договора подряда, который регулируется правилами § 1 гл. 37 ГК РФ.

Договор подряда заключается на изготовление или переработку (обработку) вещи либо на выполнение другой работы с передачей ее результата заказчику ([п. 1 ст. 703](#) ГК РФ).

Заказчик – ИП (партнер)

Подрядчик – ГАПОУ «НГТК» (колледж)

Предметом договора между участниками проекта будет являться переработка давальческого сырья и получение готовой продукции (Парбейка - основы для Римской пиццы) с выплатой за это денежного вознаграждения и возвращением остатка материалов.

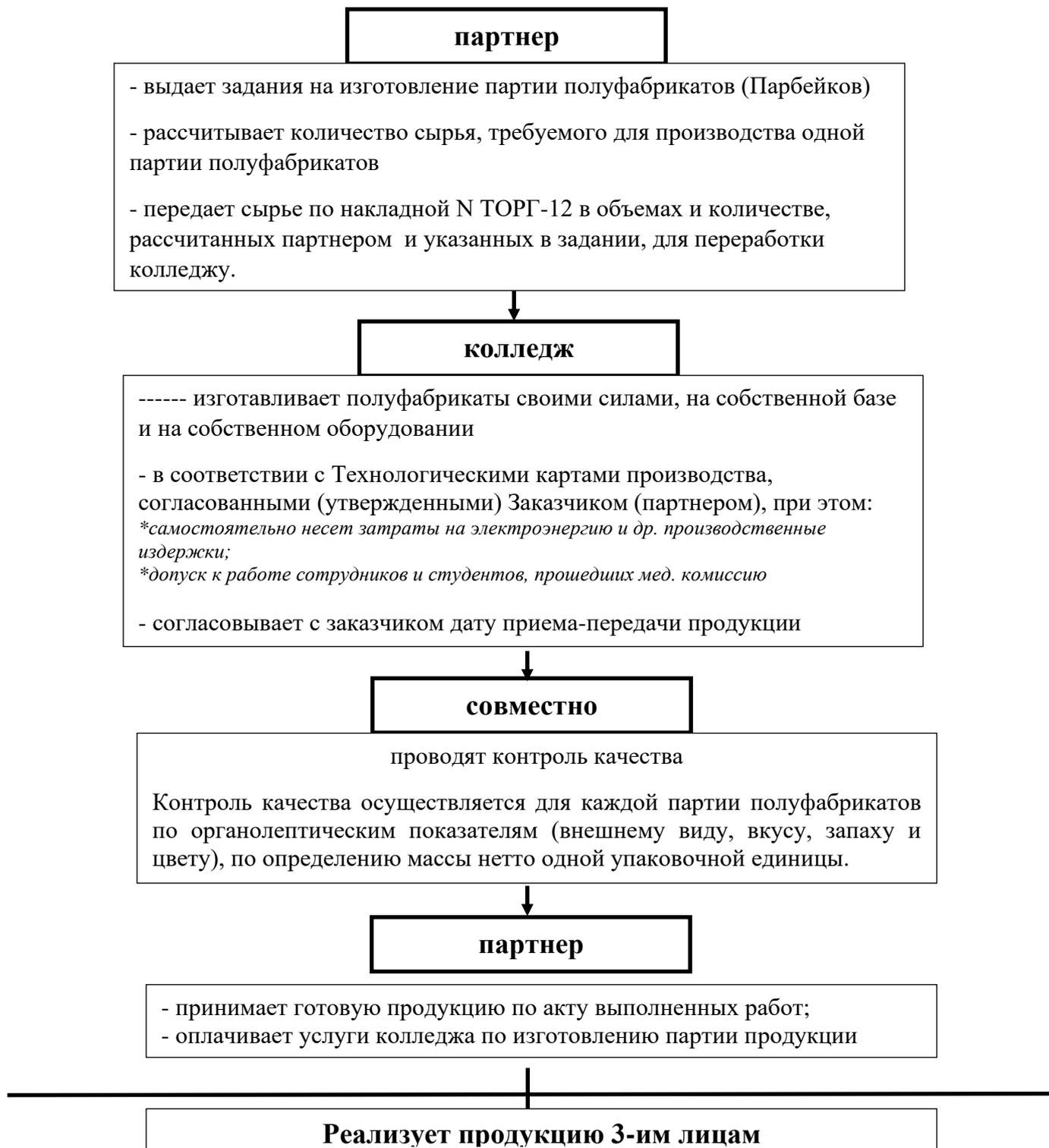
Использование данной договорной модели позволяет ИП передать процесс переработки сырья колледжу, при этом сконцентрировать свои усилия и ресурсы для процесса реализации готовой продукции – Римской пиццы (в т.ч. поиск покупателей, ведение рекламных кампаний, связанных с продвижением продукта и т.д.).

ГАПОУ «НГТК» получает гарантированные заказы на свои услуги (изготовление основы для пиццы).

Производственный процесс по изготовлению парбейков в колледже осуществляется посредством:

- производственных работников МУПЦ (2-е штатные единицы поваров вводятся для обучающихся и выпускников ГАПОУ «НГТК» в целях приобретения ими трудовых навыков; трудоустройство осуществляется на основании срочных трудовых договоров);
- проведения практических занятий для обучающихся в рамках основных профессиональных образовательных программ;
- деятельности студенческого профессионального объединения «Римская пицца».

схема взаимоотношений участников:



важные организационно-разрешительные процедуры:

колледж	партнер
1. уведомить о начале осуществления деятельности уполномоченный в соответствующей сфере деятельности орган государственного контроля (надзора) - Роспотребнадзор	
основание(требование): Юридические лица, индивидуальные предприниматели обязаны уведомить о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности уполномоченный или уполномоченные в соответствующей сфере деятельности орган (органы) государственного контроля (надзора) (далее в настоящей статье - уполномоченный орган государственного контроля (надзора)).	
п.п.14 ч.2. ст 8 Федеральный закон от 26.12.2008 N 294-ФЗ	п.п.3 ч.2. ст 8 Федеральный закон от 26.12.2008 N 294-ФЗ
ответственность за нарушение: Нарушение юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем установленного порядка представления уведомлений о начале осуществления предпринимательской деятельности	
ч. 1 ст. 19.7.5-1 КоАП РФ: - для должностных лиц (в том числе индивидуальных предпринимателей - примечание к ст. 2.4 КоАП РФ) - от 3 000 до 5 000 руб.;; - для юридических лиц - от 10 000 до 20 000 руб.	
2. декларирование соответствия пищевой продукции	
основание(требование):	
п. 1 ст. 21 ТР ТС 021/2011. «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» п.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32): «Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии)»	
ответственность за нарушение:	
ст. 14.43. КоАП РФ: <i>Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов</i> административный штраф на должностных лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей; на юридических лиц - от ста тысяч до трехсот тысяч рублей.	
3. медицинские осмотры представителей участников проекта, непосредственно занятых его реализацией	
основание(требование):	
Письмо Минздрава РФ от 07.08.2000 N 1100/2196-0-117 "О направлении перечня профессий" п. 5 «Учащиеся общеобразовательных школ, средних специальных и высших учебных заведений, лицеев, колледжей и т.п. перед началом и в период прохождения практики на предприятиях, в учреждениях, организациях, работники которых подлежат профессиональной	абз.2 ст.220 ТК РФ «Работники организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли...проходят указанные медицинские осмотры в целях охраны здоровья населения, предупреждения возникновения и распространения заболеваний»

гигиенической подготовке и аттестации.»	
ответственность за нарушение:	
<p>ст.5.27.1. КоАП РФ: наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от пятнадцати тысяч до двадцати пяти тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пятнадцати тысяч до двадцати пяти тысяч рублей; на юридических лиц - от ста десяти тысяч до ста тридцати тысяч рублей.</p> <p>ст.6.3. КоАП РФ: предупреждение или наложение административного штрафа на должностных лиц - от пятисот до одной тысячи рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пятисот до одной тысячи рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.</p>	

ресурсное обеспечение:

кадровые ресурсы:

колледж	партнер
<ul style="list-style-type: none"> - начальник мастерской (МУПЦ); - производственные работники МУПЦ; (2-е штатные единицы поваров из числа студентов); - студенты в рамках практических занятий; - студенты, занимающиеся в студенческом профессиональном объединении «Римская пицца» <p><i>количество человек определяется начальником мастерской с учетом фактической потребности для выполнения задания партнера.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - управляющий – 1 человек; - бухгалтер/кадровик – 1 человек; - оператор приема заказов – 1 человек; - курьер – 3 человека <p><i>по решению партнера указанные функции выполняют сотрудники партнера или работники по договорам аутсорсинга (подряда) в т.ч., возможно, со студентами колледжа</i></p>
обеспечение обучения руководителя объединения на специальных проф.курсах	

материально-техническая база:

колледж	партнер
<p>мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Хлебопечение» в рамках федерального проекта "Молодые профессионалы" (повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование".</p>	<p>торговая точка, оснащенная оборудованием для доготовки и реализации готового продукта</p>