

## ПАСПОРТ ПРОЕКТА, РЕАЛИЗУЕМОГО В КОМПЛЕКСНЫХ ВКР

«Проект открытия кондитерского цеха на 4000 изделий в смену»

Заказчик проекта	-
Руководитель проекта	Рябов Н.В.
Перечень направлений подготовки, участвующих в проекте	19.03.04 38.03.02
Список участников проекта (с указанием научных руководителей комплексных ВКР)	Диков М.В.- Рябов Н.В. (Проектирование кондитерского цеха на 4000 изделий в смену) Егорова Ю.Н. - Полуянов В.П.(Разработка бизнес-плана нового вида продукции)
Виды деятельности, выполняемые студентом в проекте/отрабатываемые навыки	<p>Техническое обоснование проекта. Технологические расчеты. Решение вопросов, связанных со строительными и архитектурными особенностями.</p> <p>Умение анализировать, стимулировать и мотивировать персонал на пути совершенствования производства. Умение оценивать разработанные новые виды продукции, дающие экономический эффект. Умение проведения комплекса маркетингового и технико-экономических исследований, направленных на совершенствование и развитие производства. Оценка целесообразности выбора проекта осуществляется на основе критериев, отражающих главные аспекты и условия его реализации. В качестве критериев могут выступать маркетинговые, финансово-экономические, обеспеченность ресурсами, соответствие факторам успеха.</p>
Актуальность проекта	Определяется проведением маркетинговых исследований о необходимости строительства кондитерского цеха, выпускающего продукцию подобного типа, с определением мест реализации в предприятиях розничной торговли и ОП
Проблема	
Гипотеза	
Объект исследования	Действующие предприятия подобного типа, выпускающие подобный вид продукции
Предмет исследования	Принятые проектные решения, результаты расчетов
Методы исследования	

Цель и задачи проекта	Создание предприятия ОП – кондитерского цеха, отвечающее современному состоянию рынка
Описание содержания проектной работы в разрезе тем комплексных ВКР по направлениям подготовки	<p>Разработка производственной программы проектируемого предприятия. Расчет количества продуктов, полуфабрикатов, кулинарных изделий. Подбор помещений для приёма и хранения продуктов. Расчет цехов, в соответствии с производственной программой. Разработка технологических схем. Выбор конфигурации, этажности здания и планировочные решения. Порядок компоновки оборудования. Организационная часть. Вопросы безопасности и экологичности проекта.</p> <p>Главной целью этого проекта является определение финансовых последствий стадии реализации проекта с целью обеспечения его достаточными средствами как до начала производства, так и после него. Поэтому особое внимание уделяется выбору метода финансирования (собственные средства, акционерный капитал, кредит). В связи с тем что в фазе осуществления проекта совершается ряд одновременных и взаимодействующих операций по инвестированию, имеющих различные финансовые последствия, для их оценки необходимо подготовить оптимальную программу и график сроков реализации проекта</p>
Ресурсы	
Сроки реализации проекта с указанием этапов	До 15.02.17г. - первая предзащита 15.04.17г. – вторая предзащита 15.06.17г. – защита ВКР
Планируемые результаты проекта	
Формат представления результатов, который подлежит оцениванию (технологическая карта, презентация и т.п.)	Пояснительные записки с графической частью (чертежи, графики, рисунки, диаграммы)
Критерии оценивания результатов проекта	

Координатор проекта \_\_\_\_\_



/ Рябов Н.В. /