

Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Высокогорский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
ГАПОУ СО «ВМТ»
Л.Ю. Казаков
04 «июня» 2026 г.

**БИЗНЕС-ПЛАН ГОСУДАРСТВЕННОГО
АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ВЫСОКОГОРСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

Учебно-производственного комплекса (УПК) на базе ГАПОУ СО «Высокогорский многопрофильный техникум» филиал с. Лая.

Специальность 35.02.16 «Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования»

Адрес: 622933 Пригородный район, с. Лая, ул. Полевая ул., 31

- Производство и реализация рассады, саженцев;

- Пахота.

Задачи:

- обучение студентов практическим навыкам предпринимательства и агрономии
- получение прибыли для развития материально-технической базы организации.

Резюме проекта

- Вид деятельности: Выращивание и реализация овощной и цветочной рассады в защищенном грунте.
- Площадь теплицы: 30 кв. метров (круглогодичная / весенняя отапливаемая).
- Стартовые инвестиции: 80 000 руб.
- Срок окупаемости: 1 сезон (2 месяца активных продаж).
- Рентабельность продаж: от 50%.

Анализ рынка и сбыта

Основное конкурентное преимущество УПК — экологичность продукции, доступные цены за счет снижения издержек (использование ресурсов учреждения) и высокое доверие покупателей к качеству учебных заведений.

Ассортиментная матрица:

- Овощные культуры: Томаты (ранние, черри), перцы (сладкие), баклажаны, огурцы, капуста.
- Цветочные культуры: Петуния (кустовая и ампельная), бархатцы, виола, сальвия.

Каналы продаж:

- Сотрудники, учащиеся и их семьи.
- Местное население (ярмарки выходного дня, розничная точка при УПК).
- Оптовые заказчики (местные службы благоустройства, СНТ, розничные магазины семян).

Производственный план

Производство организуется на базе имеющейся готовой теплицы техникума .

Основные этапы техпроцесса:

1. Подготовка: Закупка сертифицированных семян, дезинфекция грунта и тары.
2. Посев: Конвейерный метод (январь— апрель) с учетом сроков созревания.

3. Уход: Досвечивание фитолампами, поддержание температуры, пикировка в индивидуальные стаканчики.
 4. Закаливание: Снижение температуры за 2 недели до реализации для адаптации растений.
- Организационный план
УПК функционирует в рамках правового поля образовательной организации:
- Руководитель проекта: Мастер производственного обучения / преподаватель профессионального цикла.
 - Персонал: Студенты в рамках прохождения производственной практики (безвозмездно или со сдельной оплатой из фонда УПК).
 - Бухгалтерский учет: Ведется централизованной бухгалтерией техникума.

Финансовый план (на примере площади 30 кв. м)

1. Стартовые затраты (Капитальные вложения)

Статья расходов	Описание	Сумма, руб.
Оборудование теплицы	Каркас из поликарбоната, система обогрева	50 000
Освещение	Фитолампы светодиодные (LED) с монтажом	10 000
Инвентарь	Стол, стеллажи, лейки, опрыскиватели	25 000
Кассеты и стаканы	Многоразовые поддоны и индивидуальная тара	20 000
Итого		105 000

2.оборотные средства (на 1 сезон)

Расходные материалы	Объем / Количество	Сумма, руб.
Семена	Профессиональные серии (овощи + цветы)	8 000
Грунт и субстраты	Готовый торфогрунт, вермикулит	10 000
Удобрения и защита	Биостимуляторы, средства от вредителей	1 000
Коммунальные платежи	Электричество, отопление, водоснабжение	8 000
Итого		27 000

3. Расчет выручки и прибыли

- Полезная площадь теплицы: 30 кв.м. (с учетом проходов).
 - Плотность посадки: В среднем 100 растений на 1 кв.м (с учетом кассетного размещения).
 - Общий объем производства: (8 000корней).
 - Процент технологического брака (усушка): 10% (к реализации готовы 7 200 шт.).
 - Средняя цена реализации: 60 руб./шт.
 - Планируемая выручка: 80 000 руб.
 - Чистая прибыль за сезон: 50 000 руб.
- Риски и пути их снижения
- Биологические риски (болезни, вредители): Снижаются строгим соблюдением карантина, дезинфекцией грунта и закупкой семян у проверенных поставщиков.
 - Климатические риски (заморозки, отключение энергии): Минимизируются установкой резервных источников обогрева (печное/газовое) и автоматики контроля температур.
 - Сезонность спроса: Смягчается расширением ассортимента (осенью — продажа комнатных цветов, саженцев кустарников или зелени).

Учебно-производственного комплекса (УПК) на базе ГАПОУ СО «Высокогорский многопрофильный техникум»

-Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

-Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Адрес: 622002 Свердловская область, г. Нижний Тагил, ул. Липовый тракт,11;

622915 Пригородный район, с. Петрокаменское, ул. Почтовая, 2б;

- реализация мучных кондитерских изделий на заказ;
- реализация блюд и кулинарных изделий на заказ.

Задачи:

- социальная миссия (практическая подготовка студентов, обеспечение горячим питанием)
- коммерческая выгода (реализация готовой продукции населению и сторонним организациям).

Резюме плана

- Вид деятельности: Производство и реализация выпечки (пироги, ватрушки, пицца).

- Формат: рабочее место пекаря в горячем цехе столовой ГАПОУ СО «ВМТ» с точкой розничной продажи и оптовыми поставками.
- Стартовые инвестиции: 50 000 руб. (с учетом использования имеющихся площадей и оборудования техникума).
- Срок окупаемости: 5–6 месяцев активной работы.
- Рентабельность: 35–45%.

Маркетинг и каналы сбыта

Преимущество УПК — гарантированный внутренний трафик и высокое доверие к качеству (строгий контроль по ГОСТам и СанПиН).

Ассортиментная матрица:

- Пироги: Сытные (с капустой, картофелем/мясом, рыбой) и сладкие (с ягодами, яблоками) — весовые и штучные.
- Ватрушки / Сдобная выпечка: Классические с творогом, сметанники, булочки с корицей.
- Пицца: Порционная (мини-пицца для студентов) и цельная на заказ (диаметр 30–40 см).

Каналы продаж:

- Внутренний: Студенты, преподаватели, сотрудники учреждения (через буфет).
- Внешний розничный: Местное население
- Внешний оптовый: Доставка пирогов и пиццы на заказ в близлежащие офисы, обслуживание мероприятий (кофе-брейки, банкеты).

□ Производственный план

Для запуска потребуются помещение цеха, рабочее место 12 кв.м соответствующее требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Основные технологические зоны:

1. Склад сырья (мука, сахар, масло) с холодильным оборудованием.
2. Участок замеса и формовки теста.
3. Участок приготовления начинок.
4. Зона выпечки и остывания.
5. Зона упаковки и выдачи/продажи.

Организационный план

- Руководитель: (несет материальную и технологическую ответственность).
- Персонал: Студенты профильных специальностей («Поварское и кондитерское дело», «Повар, кондитер») в рамках учебной и производственной практики.
- Санитарные требования: Все участники процесса обязаны иметь действующие медицинские книжки.

Финансовый план

1. Стартовые затраты (Оборудование цеха)

Помещение уже имеет базовую вентиляцию и подводы воды/света.

Оборудование	Описание / Назначение	Сумма, руб.
Печь подовая	Для равномерной выпечки пирогов и пиццы	0,0
Тестомес	На 20–30 литров (для дрожжевого и пресного теста)	0,0
Холодильное оборудование	Промышленный холодильник + морозильный ларь	0,0
Производственные столы	Стенды из нержавеющей стали (3 шт.)	0,0
Нейтральное оборудование	Шпилька-тележка, весы, противни, формы	0,0
Оформление витрины	Теплая витрина для выпечки в зону продажи	0,0
Итого		0,0

2. Ежемесячные оборотные расходы (на сырье и ЖКУ)

Статья расходов	Описание	Сумма, руб.
Закупка сырья	Мука, творог, мясо, овощи, сыр, дрожжи	20 000
Упаковка	Коробки для пиццы/пирогов, крафт-пакеты	5 000
Коммунальные платежи	Повышенный расход электроэнергии и воды	10 000
Моющие средства	Дезинфекция по требованиям СанПиН	5 000
Итого		40 000

3. Расчет выручки и прибыли (среднемесячный)

- Средний объем производства в день: 50 единиц штучной выпечки (ватрушки, мини-пицца) + 1,2 больших пирогов/пицц на заказ.
- Количество рабочих дней: 22 дня в месяц (по графику работы учреждения).
- Средний чек / Стоимость: Штучная выпечка — 50 руб., большой пирог/пицца — 550 руб.
- Выручка за месяц:
 - *Всего выручка:* 3 600 руб.
- Расчет прибыли:
 - *Чистая прибыль:* 39200 руб.
 - Риски и пути их снижения
- Высокая конкуренция: Рядом городские пекарни. *Решение:* Демпинг за счет отсутствия затрат на аренду и рабочую силу (студенты), упор на домашнее качество «без химии».
- Короткий срок реализации: Выпечка быстро черствеет. *Решение:* Жесткое планирование выпечки по часам (основной объем — к переменам и обеденному перерыву), вечерние скидки на остатки продукции.
- Специфика работы со студентами: Риск брака в процессе обучения. *Решение:* Постоянный контроль со стороны мастера, закрепление на ответственных этапах (замес, выпечка) наиболее опытных студентов выпускных курсов.