

Паспорт проектной работы

Название проекта	«Социальное предпринимательство: лучшие бизнес - проекты в реальной экономике – на примере ООО «Хлебопекарни Virtuoz Кубани» станции Стародеревянковской
Тип проекта	Социальный
Автор проекта	Лепилина Ксения Станиславовна
Руководитель	Демянюк Ю.И. учитель истории, обществознания
Возраст учащихся, на которых рассчитан проект	14-18
Цель проекта	Изучение ООО «Виртуоз Кубани» на основе материалов, полученных из различных источников (архивные материалы, индивидуальные беседы) и во время экскурсий на предприятия.
Задачи проекта	1.Ознакомиться с историей становления предприятия. 2.Рассмотреть материально-техническую базу предприятия. 3.Выяснить технологию изготавливаемой продукции. 4.Установить производственные связи по сырью, готовой продукции. 5.Найти применение новейших технологий.
Краткое содержание проекта (аннотация)	1.Состав предприятия ООО «Виртуоз Кубани». История развития. 2. Материально-техническая база предприятия. 2.1 Основные участки производства 2.2. Водоснабжение и энергоснабжение предприятия 3. Технология изготавливаемой продукции 3.1. Доставка и хранение сырья._ 3.2. Приготовление полуфабрикатов 3.3. Разделка тестовых заготовок 3.4. Выпечка изделий

	<p>3.5. Укладка и хранение готовой продукции</p> <p>4. Новые методы работы, внедрение новых технологий</p>
<p>Результат проекта (продукт)</p>	<p>Увеличение ассортимента выпускаемой продукции идет за счет новых методов работы и внедрение новейших технологий. Продукция пользуется большим покупательским спросом на территории Краснодарского края. В перспективе предприятие будет увеличивать свой производственный потенциал за счет поставленных задач:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расширение рынков сбыта продукции (вводится должность менеджера по реализации продукции по краю). 2. Реклама продукции нашей пекарни, также ее полезных качеств в средствах массовой информации. 3. Для увеличения ассортимента еженедельно разработка и внедрение одного вида новой продукции. 4. Принятие участия в районных и краевых ярмарках. 5. В соответствии с установленными квотами Роспотребнадзора по обучению и повышению квалификации, направление работников в учебные заведения Роспотребнадзора с целью создания резерва на замещение. 6. Приобретение и установка рекламных щитов для сети магазинов. 7. Осуществление мероприятий по обновлению материально-технической базы предприятия. 8. Проводить беседу с работниками торговли на предмет получения ими информации о достоинствах и полезности той продукции, которую они реализуют, а также умению вести диалог с потребителями или покупателями. 9. В магазинах выделить место под новую продукцию (вывеска «Новинки хлебопекарни»). 10. Проводить дегустацию, выставки - продаж хлебобулочных и кондитерских изделий в станице и на периферии (Приложение 26 фото « Готовая продукция») <p>Также итогом своей проделанной работы считаю составление наглядных пособий, которые</p>

	<p>будут применяться как на хлебозаводе, так и на уроках географии, биологии, химии и кубановедения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - таблица «Ассортимент вырабатываемой продукции»; - карта «Сбыт продукции»; - схема «Управление хлебопекарни»; - схема « Территория хлебопекарни»; - таблицы « Статьи расхода воды и показатели качества воды»; - схема «Наименование сырья»; - карта «Доставка сырья»; -таблица «Ассортимент печи»; - таблица « Сроки хранения хлеба»; - фотоснимки предприятия и продукции.
Этапы проекта	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор темы 2. Постановка цели и задач 3. Гипотеза исследования 4. Организация исследования 5. Подготовка к защите и защита работы