

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Погребная Ярослава Адольфовна
Должность: Директор
Дата подписания: 05.12.2024 18:13:26
Уникальный программный ключ:
df3b41101d3b2b77a07bf7ecfceb4c437367e6f2

Приложение 7

**Частное образовательное учреждение
профессионального образования
«Налоговый колледж»**

**МОНИТОРИНГ
ПО ИТОГАМ
УЧАСТИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Москва 2024

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

В рамках предмета «Индивидуальный проект» под руководством преподавателя Кирюхина К.В. были разработаны проекты различной направленности. Но особо выделили три проекта наиболее интересные и перспективные с точки зрения реализации.

Проект 1. Разработка программного обеспечения, направленного на автоматизацию электронного журнала для колледжа.

Проект выполнил: Духанов Артем 1П1/923о

Электронные журналы представляют собой удобный и эффективный способ связи между преподавателями, студентами и администрацией колледжа. Создание стартапа, направленного на разработку инновационного электронного журнала, может значительно упростить процессы управления информацией в образовательных учреждениях.

Основные функциональные возможности:

1. Ролевая структура работы и управления в журнале.

- Личные кабинеты – Администратор Системы, Преподаватель, Студент (доступы, как и работу журнала контролирует Администратор Журнала).

- Журнал для оценивания знаний, имеется возможность поставить как оценки, так и пропуски и иные причины нахождения/отсутствия на занятии.

- Раздел с постановкой Домашних заданий (Преподаватель – назначает, студент просматривает по всем предметам с привязкой к датам).

- Раздел с Новостями.

- Раздел с событиями.

- Также хотелось бы отметить достаточно гибкую модель данного журнала, возможность неограниченной доработки функционала, и средство автоматизации созданное руками студента 1 курса.

Проект 2. Разработка двухкомпонентного Робота спасателя в лесных условиях.

Проект выполнили: Волосюк Никита, Константинов Николай, Унишков Даниил.

В эпоху автоматизации и роботизации на передний край выходят проекты предлагающие и упрощающие роль человека в сложных,

неблагоприятных условиях, одним из таких решений является, Робот спасатель потерявшихся людей в лесных и горных массивах.

Основные функциональные возможности:

1. Двухкомпонентная платформа, состоящая из колесной (возможно гусеничной) базы для труднодоступной местности, а также летающего квадрокоптера (дрона).

2. Колесная платформа является базой поддержки, подзарядки для дрона(ов).

3. Дрон выполняет со своей стороны видео, аудиовизуальный контроль с возможностью сброса полезной нагрузки в виде пакета медпомощи, еды, средств связи для потерявшегося человека. В случае минимального заряда происходит автоматический возврат на колесную платформу для подзарядки и дальнейшего мониторинга, поиска человека.

4. Также при помощи установки тепловизора, возможен поиск в вечернее, ночное время с фиксацией координат найденного тепловой сигнатуры.

Студентами подготовлен макет данной двухкомпонентной платформы, на защите проекта была продемонстрирована работа, а также описана схема взаимодействия.

Проект 3. Разработка Бизнес плана по открытию ресторана Итальянской кухни.

Проект выполнила: Камышанова Виктория 1Н1/923о

Данный проект обращает на себя внимание тщательностью планирования и стратегического подхода. проработаны практически все ключевые аспекты, включая дизайн интерьера, разработку меню, технологическую карту и организацию персонала, необходимые для успешного запуска и устойчивого развития ресторанного бизнеса.

Основные функциональные характеристики данного проекта:

1. Проработка рабочей команды, персонала:

- Определение штата сотрудников: повара, официанты, бармены, административный персонал, включая проведение обучения и тренингов для персонала по стандартам обслуживания.

2. Разработан Дизайн интерьера, включая проведение ремонтных работ, поиск помещения:

- Описание концепции и стиля ресторана.

- Планирование расположения зон: зона приема заказов, зона гостей, барная зона, кухня и т.д.

- Выбор цветовой палитры, мебели и декора.

3. Разработка меню:

- Анализ конкурентов в выбранной локации, сравнение блюд, разнообразие кухни, и др.

- Анализ целевой аудитории и предпочтений потребителей, в том числе мониторинг посетителей у конкурентов.

- Создание разнообразного и привлекательного меню с учетом сезонности и трендов.

- Сотрудничество с поставщиками для обеспечения качественных ингредиентов.

- Разработка ценовой политики и акций для привлечения клиентов.

- Разработка технологической карты блюд.

4. Техническая составляющая:

- Выбор программного обеспечения для управления рестораном (POS-система, учет продаж, управление персоналом).

- Внедрение онлайн-бронирования столов и доставки еды.

5. Иные разделы:

- Составление таблицы рискованных событий при открытии заведения.

- Разработка перечня количественных и качественных результатов, триггерных точек для открытия заведения.

- Составление финансового плана, в том числе презентацию для инвестора.и др.

Разработка такого проекта дает неоценимый опыт по по открытию ресторана — это основа успешного стартапа в гастрономической индустрии.

Наиболее интересные и перспективные проекты с точки зрения их реализации.

Проект 1. Разработка программного обеспечения, направленного на автоматизацию электронного журнала для колледжа.

Проект выполнил: Духанов Артем 1П1/923о

Электронные журналы представляют собой удобный и эффективный способ связи между преподавателями, студентами и администрацией колледжа. Создание стартапа, направленного на разработку инновационного электронного журнала, может значительно упростить процессы управления информацией в образовательных учреждениях.

Основные функциональные возможности:

1. Ролевая структура работы и управления в журнале.

- Личные кабинеты
- Журнал для оценивания знаний, имеется возможность поставить как оценки, так и пропуски и иные причины нахождения/отсутствия на занятии.
- Раздел с постановкой домашних заданий (Преподаватель – назначает, студент просматривает по всем предметам с привязкой к датам).

• Раздел с новостями, событиями

Проект 2. Разработка двухкомпонентного робота - спасателя в лесных условиях.

Проект выполнили: Волосюк Никита, Константинов Николай, Унишков Даниил.

В эпоху автоматизации и роботизации на передний край выходят проекты упрощающие роль человека в сложных, неблагоприятных условиях, одним из таких решений является, робот -спасатель потерявшихся людей в лесных и горных массивах.

Основные функциональные возможности:

1. Двухкомпонентная платформа, состоящая из колесной (возможно гусеничной) базы для труднодоступной местности, а также летающего квадрокоптера (дрона).

2. Колесная платформа является базой поддержки, подзарядки для дронов.

3. Дрон выполняет со своей стороны видео, аудиовизуальный контроль с возможность сброса полезной нагрузки в виде пакета медпомощи, еды, средств связи для потерявшегося человека. В случае минимального заряда происходит автоматический возврат на колесную платформу для подзарядки и дальнейшего мониторинга, поиска человека.

4. Также при помощи установки тепловизора, возможен поиск в вечернее, ночное время с фиксацией координат найденного тепловой сигнатуры.

Студентами подготовлен макет данной двухкомпонентной платформы, на защите проекта была продемонстрирована работа, а также описана схема взаимодействия.

Проект 3. Разработка бизнес плана по открытию ресторана Итальянской кухни.

Проект выполнила: Камышанова Виктория 1Н1/923о

Данный проект обращает на себя внимание тщательностью планирования: проработаны практически все ключевые аспекты, включая дизайн интерьера, разработку меню, технологическая карта и организация персонала.

Основные функциональные характеристики данного проекта:

1. Проработка рабочей команды, персонала:

Определение штата сотрудников: повара, официанты, бармены, административный персонал, включая проведение обучения и тренингов для персонала по стандартам обслуживания.

2. Разработан дизайн интерьера, включая проведение ремонтных работ, поиск помещения:

Описание концепции и стиля ресторана.

Планирование расположения зон: зона приема заказов, зона гостей, барная зона, кухня и т.д.

Выбор цветовой палитры, мебели и декора.

3. Разработка меню:

Анализ конкурентов в выбранной локации, сравнение блюд, разнообразие кухни, и др.

Анализ целевой аудитории и предпочтений потребителей, в том числе мониторинг посетителей у конкурентов.

Создание разнообразного и привлекательного меню с учетом сезонности и трендов.

Сотрудничество с поставщиками для обеспечения качественных ингредиентов.

Разработка ценовой политики и акций для привлечения клиентов.

Разработка технологической карты блюд.

4. Техническая составляющая:

Выбор программного обеспечения для управления рестораном (POS-система, учет продаж, управление персоналом).

Внедрение онлайн-бронирования столов и доставки еды.

Составление таблицы рисковых событий при открытии заведения.

Разработка перечня количественных и качественных результатов, триггерных точек для открытия заведения.

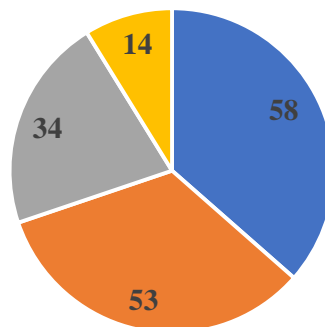
Составление финансового плана, в том числе презентацию для инвестора и др.

Разработка такого проекта дает неоценимый опыт по открытию ресторана - это основа успешного стартапа в гастрономической индустрии.

Сведения по итогам выполнения проектных работ

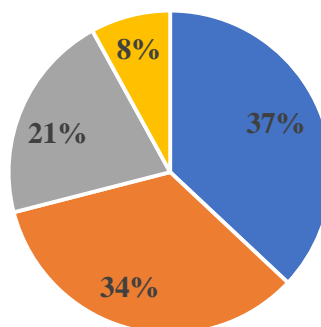
№	Учебная группа	Всего студентов	Результаты промежуточной аттестации			Имеют академическую задолженность
			«5» %	«4» %	«3» %	
1.	1БД1/923о	24	10 42%	7 30%	4 16%	3 12%
2.	1Н1/923о	27	13 48%	8 30%	6 22%	0
3.	1Б1/923о	12	4 34%	3 25%	3 25%	2 16%
4.	1Л1/923о	23	5 22%	6 26%	11 48%	1 4%
5.	1Ю1/923о	20	10 50%	3 15%	3 15%	4 20%
6.	1Ю2/923о	23	11 49%	8 35%	2 8%	2 8%
7.	1П1/923о	19	3 16%	13 68%	2 11%	1 5%
8.	1П2/923о	11	2 18%	5 45%	3 28%	1 9%
9.	Всего	159	58	53	34	14
10.	%		37%	34%	21%	8%

Сведения об итогах проектной работы



■ "5" отлично ■ "4" хорошо ■ "3" удовлет ■ Акад. задол.

Сведения об итогах проектной работы



■ "5" отлично ■ "4" хорошо ■ "3" удовлет ■ Акад. задол.

Сравнительный анализ об итогах проектной работы по группам

