

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
ГАПОУ ПО «ПКППиК»

Протокол № 5

От 22 октября 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ ПО «ПКППиК»
Т.Н. Разова

приказ № 2595

от 22 октября 2014 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об учебно-производственной мастерской «УЧЕБНЫЙ РЕСТОРАН»

в ГАПОУ ПО «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»

Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями);
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;
- Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования;
- Уставом государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» (ГАПОУ ПО «ПКППиК»).

Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет статус, устанавливает нормативное регулирование деятельности учебно-производственных мастерских ПКППиК.

1.2. Учебно-производственная мастерская «Учебный ресторан» (далее УПМР) является структурным подразделением колледжа и предназначена для производственного обучения студентов по специальностям профессионального образования, реализуемых в колледже в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами.

1.3. В УПМР осуществляется формирование общих и профессиональных компетенций студентов, предусмотренных требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов профессионального образования, рабочими учебными программами по учебной практике.

1.4. УПМР создана в целях обеспечения условий для образовательного процесса: прохождения практики, обучающихся по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания», реализуемой в колледже в соответствии с ФГОС; подготовки высококвалифицированных барменов и официантов; использования в

учебно-производственной деятельности современных методов хозяйствования; получение дополнительных средств на непосредственные нужды обеспечения, развития и совершенствования образовательного процесса, а также для получения средств, используемых на дополнительное стимулирование труда сотрудников и студентов колледжа.

2. Цели и задачи деятельности УПМР

2.1. УПМР организована с целью создания специальных условий для качественного обучения студентов основам специальности, профессии.

2.2. УПМР обеспечивает:

- организацию и проведение учебной практики для получения первичных профессиональных умений и навыков;
- удовлетворение потребностей колледжа в работах, связанных с оказанием услуг, в том числе и населению;
- получение внебюджетного дохода от деятельности учебно-производственных мастерских через осуществление образовательных, производственных и иных услуг.

2.3. Продукция УПМР реализуется в установленном порядке, предусмотренном договорами или соглашениями заказчика и учебного заведения.

2.4. Контроль за деятельностью УПМР осуществляется директором, заместителем директора по учебно-производственной работе колледжа.

3. Оборудование УПМР

3.1. УПМР оснащена современным оборудованием, приборами, приспособлениями, инструментами, учебно-наглядными пособиями в соответствии со спецификой профессиональной деятельности, реализуемой в колледже.

3.2. УПМР обеспечена инструкциями по охране труда, правилами технической эксплуатации оборудования, средствами пожаротушения и медицинской аптечкой первой помощи.

3.3. Организация рабочих мест в УПМР обеспечивает возможность выполнения работ в полном соответствии с рабочими программами учебной практики, а также учитывать различия антропометрических данных обучающихся, требования научной организации труда и технической эстетики.

3.4. Планировка мастерской, размещение в ней рабочих мест, оборудования и мебели обеспечивают благоприятные и безопасные условия

организации учебно-производственного процесса, а также возможность контроля действий каждого обучающегося.

3.5. Рабочее место обучающихся обеспечено оборудованием, специальными инструментами и инвентарем, столовыми приборами, посудой, бельем, материалами, создающими условия для удобства обслуживания, качественного выполнения услуг.

3.6. Техническое обслуживание, ремонт оборудования учебно-производственных мастерских проводится соответствующими ремонтными организациями на договорной основе.

4. Организация работы в УПМР

4.1. К учебно-производственным работам по данной специальности допускаются обучающиеся, не имеющие медицинских противопоказаний к обучению.

4.2. Все обучающиеся выполняют учебно-производственные работы в спецодежде, к выполнению каждого нового вида работ обучающиеся допускаются только после проведения инструктажа по технике безопасности и охране труда, пожарной безопасности.

4.3. В УПМР должны быть оборудованы витрины с изделиями и ценниками, таблицами, инструкциями по безопасности труда и правилами технического обслуживания оборудования.

4.4. Работа обучающихся в УПМР осуществляется под непосредственным руководством мастера производственного обучения или руководителя практики.

4.5. Занятия в УПМР проводятся в соответствии с учебным графиком.

5. Обязанности заведующего УПМР

5.1. Заведующий УПМР назначается и снимается приказом директора колледжа, из числа педагогических работников колледжа.

5.2. Заведующий УПМР в своей деятельности руководствуется:

- Законом «Об образовании в Российской Федерации»;
- Инструкциями и другими руководящими документами органов профобразования;
- Правилами внутреннего трудового распорядка колледжа;
- Положением об организации и проведении учебной и производственной практики студентов (от 29.08.2013г), осваивающих ОПОП СПО и НПО;
- Положением о промежуточной аттестации обучающихся.

5.3. Заведующий УПМР должен иметь паспорт и инвентаризационную ведомость учебно-методического обеспечения мастерской.

5.4. Заведующий УПМР ежегодно составляет план работы мастерской.

5.5. Заведующий УПМР обязан:

- планировать обеспечение мастерской необходимыми столовыми принадлежностями и материалами, согласно перечню учебно-производственных работ (разработанного меню, ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий и т.д.);
- содержать помещение мастерской в соответствии с санитарно-гигиеническими и эстетическими требованиями, предъявляемыми к УПМР;
- следить за чистотой, после каждой смены проводить влажную уборку и еженедельно проводить генеральную уборку силами обучающихся;
- своевременно списывать изношенное оборудование, инструмент, материалы и подавать заявку на текущий ремонт оборудования мастерской;
- нести ответственность за сохранность материальной базы УПМР.

5.6. Заведующий имеет право:

- вносить предложения по улучшению работы УПМР,
- ходатайствовать о своевременном обеспечении мастерской современным технологическим оборудованием, инструментами, материалами, технологической документацией, необходимых для качественного ведения образовательного процесса;
- ходатайствовать о поощрении студентов в установленном порядке за активное участие в организации работы УПМР, мероприятий, а также наложении взысканий за нарушение дисциплины или правил внутреннего распорядка.

6. Основные требования к УПМР

6.1. УПМР должна оформляться в соответствии с содержанием деятельности по обучаемой профессии.

6.2. УПМР оснащается соответствующим профессии оборудованием с учетом требований техники безопасности и охраны труда.

6.3. УПМР должна отвечать эстетическим и гигиеническим требованиям.

7. Документация УПМР

7.1. Документация УПМР включает в себя паспорт учебно-производственной мастерской, журнал инструктажа обучающихся по охране

труда и технике безопасности, инструкции по пожарной безопасности и охране труда.

7.2. Заведующий УПМР оформляет паспорт учебно-производственной мастерской, включающий:

- положение об учебно-производственных мастерских ОУ
- перечень оборудования мастерской;
- план работы мастерской на год;
- акты на списание.