

<p>ПРИНЯТО Педагогическим советом ГАОУ СПО ПО «ПКППиК» Протокол № 11 от <u>25 января</u> 20 <u>12</u> г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ГАОУ СПО ПО «ПКППиК» Т.Н.Разова приказ № <u>132</u> от <u>06 февраля</u> 20 <u>12</u> г.</p>
--	---



ПОЛОЖЕНИЕ

об учебно- производственной мастерской столовой «Практикант»

в ГАОУ СПО ПО «Пензенский колледж
пищевой промышленности и коммерции»

1.2. На базе колледжа функционирует учебно-производственная мастерская столовая «Практикант», в дальнейшем именуемая УПМС «Практикант».

1.3. УПМС «Практикант» не является юридическим лицом и входит в состав ГАОУ СПО ПО «ПКППиК». Место нахождения УПМС «Практикант»: Пенза, проспект Победы, 3.

1.4. УПМС «Практикант» создана в целях обеспечения условий для образовательного процесса: по учебной и производственной практике; подготовки высококвалифицированных рабочих, выполняющих учебно-производственную деятельность оперочных мастеров хозяйственного обслуживания; получения дополнительных средств на непосредственные нужды обеспечения, развития и совершенствования образовательного процесса, а также для получения средств, используемых на дополнительное стимулирование труда сотрудников и обучающихся колледжа.

Настоящее положение разработано в соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании» от 10.07.1992г. № 3266-1 в редакции от 03.12.2011г № 383 ФЗ, Постановлением правительства Российской Федерации от 14.07.2008 № 521 «Об утверждении типового положения об образовательном учреждении начального профессионального образования», Положением об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования (приложение к приказу Министерства образования России от 26.11.2009г. № 674), Приказа Министерства образования и науки РФ от 26.11.2009 № 673 «Об утверждении положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», Положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования от 26.11.2009 г. № 673, Постановления Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008г № 543 «Об утверждении типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования», Уставом государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции».

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

1.2. На базе колледжа функционирует учебно-производственная мастерская столовая «Практикант», в дальнейшем именуемая УПМС «Практикант».

1.3. УПМС столовая «Практикант» не является юридическим лицом и входит в состав ГАОУ СПО ПО «ПКППиК». Место нахождения УПМС «Практикант» г. Пенза, проспект Победы, 3.

1.4. УПМС «Практикант» создана в целях обеспечения условий для образовательного процесса: по учебной и производственной практики; подготовки высококвалифицированных рабочих, 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 обучающихся колледжа.

II. ПОРЯДОК ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УПМ «ПРАКТИКАНТ»

2.1. В УПМС «Практикант» проходят учебную и производственную практику обучающиеся по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания», под руководством мастеров производственного обучения, в соответствии с учебными планами и программами.

2.2. Учебная и производственная практика в УПМ столовая «Практикант» осуществляется путем чередования с теоретическими занятиями.

Количество учебных смен, график работы обучающихся определяется Приказом директора колледжа.

2.3. Организация практики обучающихся в условиях в УПМС «Практикант», направлена на:

- выполнение государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовке обучающихся в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификации;
- совершенствование, углубление и расширение полученных при обучении профессиональных знаний, умений и навыков.
- освоение новых технологий, приемов и способов выполнения учебно-производственных работ по профессии «Повар, кондитер».
- развитие у обучающихся профессиональной самостоятельности и ответственности за порученное дело.
- приобщение обучающихся к реальным условиям работы предприятий общественного питания.

2.4. В УПМС «Практикант» могут выполняться следующие виды работ:

- организация и обеспечение горячими обедами, кондитерскими изделиями и кулинарной продукцией обучающихся и работников колледжа;
- изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий и их реализацию вне предприятия и через УПМ столовая «Практикант»;
- организацию питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний, культурно-массовых мероприятий;
- организацию и обслуживание торжеств, ритуальных мероприятий;
- изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказу потребителей;

2.5. Работу УПМС «Практикант» организует и возглавляет руководитель структурного подразделения. Руководитель структурного подразделения назначается на должность и освобождается от нее Приказом директора колледжа.

2.6. Должностные обязанности руководителя структурного подразделения:

- руководит учебно-производственной деятельностью подразделения;
- является материально-ответственным лицом и несет полную материальную ответственность за сохранность товарно-материальных ценностей;
- организовывает и руководит работой по развитию материальной базы УПМС «Практикант», по оснащению ее современной техникой, инвентарем, оборудованием;
- несет персональную ответственность за обеспечение безопасных условий труда для работников и обучающихся и проводит вводный, текущий и внеплановый инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности;
- несет персональную ответственность за соблюдение правил техники безопасности и эксплуатацией торгово-технологического оборудования;
- несет персональную ответственность за соблюдение правил техники безопасности при перевозке, погрузке и разгрузке сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- обеспечивает своевременный ремонт и техническое обслуживание торгово-технологического оборудования;
- несет ответственность за санитарное состояние производственных и подсобных помещений и медицинский осмотр работников;
- организует реализацию продукции собственного производства;
- несет персональную ответственность за выполнение плана производственной деятельности;

- ежегодно к началу учебного года сдает производственные и подсобные помещения УПМС столовой «Практикант» комиссии по приемки готовности;
- обеспечивает организацию в проведении открытого конкурса на оказание услуг по организации питания обучающихся образовательных учреждений профессионального образования Министерства образования Пензенской области;
- обеспечивает четкую организацию снабжения производства сырьем и полуфабрикатами надлежащего качества с соблюдением правил по оформлению необходимой документации;
- осуществляет контроль за количеством и качеством поступающих продуктов и сырья;
- организует работу по проверки качества и отпуску выпускаемой продукции, мойке посуды и соблюдению правил гигиены и санитарии;
- проверяет наличие контрольного блюда, его выхода;
- отвечает за ведение и оформление документации (контрольный, бракеражный, санитарный журнал и журнал по технике безопасности и др.);
- участвует в учебно-воспитательной работе с обучающимися во время производственного обучения.

2.7. Подбор и расстановка кадров осуществляется по представлению руководителя структурного подразделения и назначается приказом директора колледжа.

2.8. На основании о хозяйственном механизме для развития УПМС «Практикант» предусматривается использование средств, полученных за счет внебюджетных источников.

2.9. Питание обучающихся в столовой организуется за счет бюджетных средств по установленным нормативам и дополнительно за счет средств обучающихся, для групп со сроком обучения 1 год и обучающихся по программе среднего профессионального образования.

2.10. Заявка на питание обучающихся оформляется и подается дежурным по колледжу в бухгалтерию.

2.11. Калькуляция на выпускную продукцию составляется бухгалтером столовой и утверждается заведующей столовой.

2.12. Ответственность за работу кассовых машин, ведения книги кассира-операциониста, расчетные операции несет бухгалтер УПМС «Практикант» и руководитель структурного подразделения.

2.13. Денежные средства, полученные от реализации продукции, произведенной УПМС «Практикант» поступает на внебюджетный счет колледжа.

III. ПОРЯДОК РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ДОХОДА ОТ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Доход, получаемый от деятельности УПМС «Практикант» является дополнительным источником средств колледжа, при этом сумма бюджетных ассигнований, направляемых на финансирование деятельности колледжа не подлежит уменьшению.

3.2. Учет доходов и расходов от деятельности учебно-производственных мастерских ведется отдельно от бюджетных средств.

3.3. Доход, получаемый от деятельности мастерских, распределяется по фондам материального поощрения и развития материально-технической базы.

3.4. Средства фонда оплаты труда используется для оплаты труда и материального поощрения участников учебно-производственной деятельности.

3.5. Средства фонда производственного и социального развития расходуется на развитие материальной базы колледжа, проведения культурно-массовой работы среди обучающихся и сотрудников колледжа, проведения лабораторно-практических работ по технологии кулинарного и кондитерского производства.

3.6. Для привития профессиональных знаний, навыков, умений обучающимся назначить руководителями производственного обучения работников с дополнительной оплатой от 5% до 50% от основного должностного оклада.