

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное
бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»
от 15 октября 2018 года №
Регистрационный № 1/54

Положение о учебно-производственной мастерской «Кондитерский цех»

Рассмотрено
Советом техникума
Протокол №10
от 15.10.2018г

Буй

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует организацию работы учебно-производственной мастерской «Кондитерский цех» в соответствии с режимом её работы.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом РФ «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Уставом ОГБПОУ «Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области» (далее - техникум), Законом Российской Федерации «О некоммерческих организациях».

1.3. УПМ «Кондитерский цех» является учебной и производственной базой техникума

1.4. УПМ «Кондитерский цех» обеспечивает сочетание обучения с производственным трудом.

1.5. УПМ «Кондитерский цех» обеспечивает учебную (производственную), преддипломную практику обучающихся техникума, получение ими рабочей профессии «Повар, кондитер», в соответствии с учебными планами и программами среднего профессионального образования, а также профессионального обучения.

1.6. Персональная ответственность за обеспечение безопасных условий труда обучающихся, проходящих учебную (производственную), преддипломную практику в Кондитерском цехе возлагается на мастера производственного обучения группы, преподавателя.

1.7. Доходы от деятельности Кондитерского цеха поступают на внебюджетный счет техникума и используются для совершенствования учебно-методической и материальной базы учебно-производственной мастерской.

2. Цели, задачи и функции УПМ «Кондитерский цех»

2.1. Основной целью УПМ «Кондитерский цех» является обеспечение качественной профессиональной подготовки обучающихся техникума, приобретение ими умений, навыков, профессиональных компетенций, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов.

2.2. УПМ «Кондитерский цех» решает следующие задачи:

2.2.1. постоянное совершенствование качества практического обучения обучающихся по профессии «Повар, кондитер», с учетом последних достижений науки, техники и технологий;

2.2.2. формирование в процессе производственного обучения и практики сознательного отношения к труду, развитие инициативы и творчества;

2.2.3. укрепление учебно-материальной базы техникума.

2.3. Функции УПМ «Кондитерский цех»:

2.3.1. проведение учебной (производственной) и преддипломной практик;

2.3.2. проведение практических занятий (стажировки) на курсах подготовки, переподготовки и повышения квалификации кадров.

3. Организация работы Кондитерского цеха

3.1. Работа УПМ «Кондитерский цех» осуществляется в соответствии с действующим расписанием занятий с нагрузкой не более 36 часов в неделю.

Режим работы: с 08.00 ч. до 17.00 ч..

3.2. В целях сохранности учебно-методической базы и УМК приказом директора техникума назначается заведующая УПМ «Кондитерский цех» (из числа работающих в ней мастеров п/о).

3.3. Основными нормативными документами, регулирующими порядок организации и деятельности Кондитерского цеха, являются: Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых

продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями в редакции СП 2.3.6.1254-03 - № 1, СП 2.3.6.2202-07 - № 2, СП 2.3.6.2820-10 - № 3, и СП 2.3.6.2867-11 - № 4), СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

3.4. Уровень цен на услуги по производству кондитерской и кулинарной продукции техникума устанавливает самостоятельно. Цены на услуги по производству кондитерской и кулинарной продукции устанавливаются исходя из себестоимости работ с учетом покрытия всех затрат и получения прибыли от оказания таких услуг с торговой наценкой не более 70%. При формировании цены и составлении отпускных цен на кондитерскую и кулинарную продукцию (далее – отпускные цены) учитывается стоимость всех технологических и сопутствующих операций, необходимых для выполнения соответствующих видов работ по изготовлению продукции, стоимость используемых продуктов, электроэнергии и др.

Отпускные цены утверждаются приказом директора техникума.

При изменении внешних экономических факторов (повышение цен на электроэнергию, установление дополнительных налогов и сборов и др.) разрабатываются новые отпускные цены с учетом этих изменений.

3.5. Для передачи на реализацию продукции УПМ «Кондитерский цех» в столовой техникума оформляется требование-накладная.

4. Обязанности заведующего УПМ «Кондитерский цех»

4.1. Обеспечивает порядок и дисциплину обучающихся в период учебных занятий, не допускает порчу имущества, следит за соблюдением санитарно-гигиенических норм (в пределах должностных обязанностей).

4.2. Обеспечивает соблюдение правил техники безопасности, наличие правил поведения в Кондитерском цехе, проведение соответствующего инструктажа с обучающимися с отметкой в журнале, где это предусмотрено.

4.3. Соблюдает режим проветривания Кондитерского цеха, осуществляет его в большие перемены.

4.4. Обо всех неисправностях Кондитерского цеха (поломка замков, мебели, противопожарного и другого оборудования, а также всех видов жизнеобеспечения) немедленно докладывает начальнику хозяйственного отдела техникума.

4.5. УПМ «Кондитерский цех» должна быть оформлена, содержать правила работы на оборудовании, обязательным является наличие в ней инструкции по охране труда.

4.6. Заведующая УПМ «Кондитерский цех» несёт материальную ответственность за основные средства и материальные ценности. Часть изношенного, непригодного к эксплуатации оборудования подлежит списанию.

Один раз в год комиссия по учету основных средств и материальных ценностей проверяет их наличие в УПМ «Кондитерский цех» (согласно приказа директора техникума).

4.7. Один раз в год проводится проверка УПМ «Кондитерский цех», по итогам которой администрацией техникума может быть назначено денежное и/или иное поощрение (согласно приказа директора техникума).

4.8. На педагогическом совете техникума за отчётный год слушается отчёт об итогах учебно-производственной деятельности УПМ «Кондитерский цех»

5. Помещение и оборудование УПМ «Кондитерский цех»

5.1. УПМ «Кондитерский цех» располагается и функционирует в существующих приспособленных помещениях.

5.2. Кондитерский цех оснащается специальным оборудованием, инструментами, приспособлениями, технической и технологической документацией в соответствии с программами учебной (производственной), преддипломной практики по программам подготовки квалифицированных рабочих: «Повар, кондитер».

Комплектование УПМ «Кондитерский цех» учебно-наглядными пособиями, техническими средствами обучения, оборудованием для профессиональной подготовки обучающихся осуществляется в соответствии с перечнем учебного оборудования или нормативов.

5.3. Рабочее место мастера производственного обучения оборудуется рабочим столом, демонстрационным оборудованием, шкафами для хранения наглядных пособий и ручного инструмента, экспозиционными устройствами, техническими средствами обучения и оснащается учебно-методической, справочной литературой, дидактическими материалами, учебно-наглядными пособиями, инструментами и приспособлениями.

5.4. Оборудование и оснащение УПМ «Кондитерский цех», организация рабочих мест осуществляется в строгом соответствии с требованиями действующего законодательства, отраслевых стандартов, правил, норм и инструкций по охране труда, технике безопасности и производственной санитарии.

6. Персонал УПМ «Кондитерский цех»

6.1. Количество мастеров производственного обучения определяется в соответствии со штатным расписанием техникума.

6.2. Мастер производственного обучения должен:

6.2.1 вести работу по разработке методических и учебных пособий по учебной (производственной) и преддипломной практике в соответствии с направлением подготовки;

6.2.2 организовывать и непосредственно руководить практикой обучающихся;

6.2.3 обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности;

6.2.4 контролировать и своевременно проводить инструктаж обучающихся с оформлением в журнале учета инструктажа по технике безопасности и противопожарной безопасности;

6.2.5 организовывать выполнение работ по производству кондитерской и кулинарной продукции;

6.2.6 привлекать обучающихся к техническому творчеству;

6.2.7 подготавливать оборудование и соответствующую оснастку к занятиям, совершенствовать материально-техническую базу УПМ «Кондитерский цех»;

6.2.8 осуществлять текущий и планово-предупредительный ремонт оборудования;

6.2.9 принимать меры к своевременному обеспечению оборудованием, инструментами, материалами, запасными частями и средствами обучения;

6.2.10 оформлять ежедневно в конце рабочего дня отчет по выработке и полученным доходам.

6.2.11 своевременно оформлять заявки на оборудование, инструмент, материалы и инвентарь.

6.3. Контроль за производственной деятельностью осуществляет мастер производственного обучения, на которого возложены обязанности заведующей УПМ «Кондитерский цех».

Продукция изготовленная УПМ «Кондитерский цех» реализуется в столовой техникума, оснащённой ККМ с фискальным накопителем для онлайн передачи. Денежные средства, полученные от производственной деятельности, сдаются на расчётный счёт техникума.

Бухгалтерия техникума осуществляет бухгалтерский и налоговый учет деятельности Кондитерского цеха.

7. Организация учебно-производственной деятельности в УПМ «Кондитерский цех»

7.1. Основные направления деятельности Кондитерского цеха:

7.1.1. проведение учебной(производственной) и преддипломной практик обучающихся, имеющих целью закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения;

7.1.2. обучение обучающихся необходимым умениям и навыкам практической работы;

7.1.3. участие в работе по профессиональной ориентации молодежи.

7.2. Учебная практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы и проводится в сроки, соответствующие утвержденному графику учебного процесса и определяемые рабочими учебными планами и программами практик профессиональных модулей.

7.3. Учебная практика проводится в форме: уроков; практических занятий; производственной деятельности по изготовлению обучающимися в Кондитерском цехе кондитерской и кулинарной продукции.

7.4. При проведении производственной и преддипломной практики группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. По окончании практики выставляется оценка или присваивается: квалификационный разряд по профессии «Повар, кондитер» в соответствии с учебным планом.

7.5. Обучающиеся, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

7.6. Организация учебной (производственной) и преддипломной практики производится под руководством мастеров п/о.

7.7. Мастера производственного обучения, преподаватели разрабатывают перспективные и текущие планы по учебно-производственной деятельности, обеспечивают обучающихся инструментами, приборами, материалами.

7.8. Труд обучающихся организуется в соответствии с требованиями рабочих учебных планов и рабочих программ практики, требованиями правил, норм охраны труда и пожарной безопасности.

7.9. Для организации учебно-производственной деятельности заведующая УПМ «Кондитерский цех» заключает договора на поставку продуктов, выписывает счета, счета-фактуры, накладные на закупку продуктов по потребности.

7.10. Производственная деятельность в Кондитерском цехе осуществляется в соответствии со следующим порядком:

7.11. Ассортимент выпечки согласовывается заместителем директора по учебно-производственному обучению, утверждается директором техникума.

7.10.7. График работы мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин в УПМ «Кондитерский цех» согласовывается с заместителем директора по УПР.

7.11. Несчастные случаи, происшедшие в Кондитерском цехе с обучающимися во время прохождения ими учебной (производственной) и преддипломной практики, расследуются комиссией в соответствии с Положением о расследовании и учете несчастных случаев в образовательном учреждении.

Пронумеровано, скреплено и
заверено печатью 5

на 15 марта

Директор Т.А. Чустрова

«15» марта 2012 г.

