



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ «Нефтеюганский политехнический колледж»)

сокращенное название организации

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Приказ от 01.08.2023 № 01-01-06/429



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат
01B0 585A 00A2 AFD1 A34C 18F1 E0D3 C3F1 29
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 07.02.2023 по 07.02.2024

**Положение об учебно-производственной мастерской
«Учебная кухня ресторана»**

ВЕРСИЯ 1

| РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР № 35

ТИП ДОКУМЕНТА	Нормативно-методический документ
ВИД ДОКУМЕНТА	Положение
РАЗРАБОТАН	ОКДиПО: Отдел кадрового, документационного и правового обеспечения
ВЛАДЕЛЕЦ РЕГЛАМЕНТА	Заместитель директора по учебно-производственной работе
ВВОДИТСЯ В ДЕЙСТВИЕ С	01.08.2023
СРОК ДЕЙСТВИЯ ПО	31.07.2026
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ	Один раз в год
МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ ПОДЛИННИКА:	Административно-учебный корпус кабинет А219

г. Нефтеюганск, 2023



СОДЕРЖАНИЕ

1. Используемые термины и сокращения.....	3
2. Общие положения	4
3. Цели и задачи деятельности	5
4. Оборудование учебно-производственной мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)».....	5
5. Организация работы учебно-производственной мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»	6
6. Обязанности заведующего учебно-производственной мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»	6
7. Документация учебно-производственной мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)».....	7
8. Заключительные положения.....	7

**1. Используемые термины и сокращения****1.1. Термины**

В таблице 1 приведены термины и определения, используемые в Положении.

Таблица 1

Термин	Определение
Учебная практика	Формирование у обучающихся/студентов первоначальных практических умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии
Производственная практика	Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся/студентов к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм
Учебно-производственная мастерская	Специальное помещение профессионального учебного заведения, оснащенное необходимым оборудованием, инструментами, приборами и другой оснасткой, предназначенное для проведения производственного обучения
Федеральный государственный образовательный стандарт	Совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования
Календарный учебный график	Документ, определяющий календарные сроки всех видов учебных занятий, промежуточных аттестаций, проведения учебных и производственных практик, итоговой государственной аттестации, каникул

1.2. Сокращения

В таблице 2 приведены сокращения, используемые в Положении.

Таблица 2

Сокращение	Определение
ФГОС	Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии/специальности
СПО	Среднее профессиональное образование
Колледж	Автономное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Юры «Нефтеюганский политехнический колледж»
Учебно-производственная мастерская	Учебно-производственная мастерская «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»
Устав	Устав АУ «Нефтеюганский политехнический колледж»

**1.3. Роли участников процессов работы с документами**

В таблице 3 приведены сокращения, используемые в Положении.

Таблица 3

Сокращение	Определение
Заместитель директора по учебно-производственной работе	Руководитель, который планирует деятельность УПС, определяет зоны ответственности и эффективности работы персонала УПС, распределяет задачи и обеспечивает материально-технические ресурсы для их исполнения.
Мастер производственного обучения	Педагогический работник (группа работников) в учреждениях среднего профессионального образования России, осуществляющий проведение учебной практики - обучение обучающихся практическим навыкам какой-либо профессии
Обучающийся	Лицо (группа лиц), зачисленное в установленном порядке в учебное заведение для получения общего или профессионального образования по определенной образовательной программе
Заведующий мастерской	Работник, ответственный за работу по организации учебно-производственной деятельности в закрепленной за ним мастерской

2. Общие положения

2.1. Положение о учебно-производственной мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» определяет статус, устанавливает нормативное регулирование деятельности учебно-производственной мастерской.

2.2. Учебно-производственная мастерская «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» предназначена для проведения учебной и производственной практики студентов по профессиям и специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО), реализуемых в колледже в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами (далее – ФГОС): 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.3. В учебно-производственной мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» осуществляется формирование общих и профессиональных компетенций студентов, предусмотренных требованиями ФГОС СПО, рабочими учебными программами по учебной и производственной практике.

2.4. Учебно-производственная мастерская «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» создана в целях обеспечения условий для образовательного процесса: прохождения практики студентами, подготовки высококвалифицированных поваров, кондитеров, технологов общественного питания, использования в учебно-производственной деятельности современных технологий, получения дополнительных средств на непосредственные нужды обеспечения, развития и совершенствования образовательного процесса.

2.5. Положение разработано в соответствии с нормативными и методическими документами в области образовательной деятельности:

Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;



Положение об учебно-производственной мастерской «учебная кухня ресторана»

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";

Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Закон ХМАО - Югры от 01.07.2013 № 68-оз «Об образовании в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

Устав АУ «Нефтеюганский политехнический колледж» (далее – Устав);

Положение по делопроизводству (приказ директора от 19.11.2021г. №01-06/478).

3. Цели и задачи деятельности

3.1. Учебно-производственная мастерская «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» (далее – учебно-производственная мастерская) организована с целью создания специальных условий для качественного обучения студентов в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности, входящих в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

3.2. Учебно-производственная мастерская обеспечивает:

- организацию и проведение учебной и производственной практики для формирования и освоения профессиональных компетенций;
- удовлетворение потребностей колледжа в работах, связанных с оказанием услуг в соответствии с Уставом;
- получение внебюджетного дохода от деятельности учебно-производственной мастерской через осуществление образовательных, производственных и иных услуг, не являющихся основными.

3.3. Контроль за деятельностью учебно-производственной мастерской осуществляется заместителем директора по учебно-производственной работе.

4. Оборудование учебно-производственной мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

4.1. Учебно-производственная мастерская оснащена современным оборудованием, приборами, приспособлениями, инструментами в соответствии со спецификой профессиональной деятельности, реализуемой колледжем.

4.2. Учебно-производственная мастерская обеспечена инструкциями по охране труда, правилами технической эксплуатации оборудования, средствами пожаротушения и медицинской аптечкой первой помощи.



4.3. Организация рабочих мест в учебно-производственной мастерской обеспечивает возможность проведения работ в полном соответствии с рабочими программами учебной и производственной практики, учитывать различия антропометрических данных студентов, требования научной организации труда и технической эстетики.

4.4. Планировка учебно-производственной мастерской, размещение в ней рабочих мест, оборудования и мебели обеспечивают благоприятные и безопасные условия организации учебно-производственного процесса, а также возможность контроля действий каждого студента.

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

4.6. Техническое обслуживание, ремонт оборудования учебно-производственной мастерской производится соответствующими ремонтными организациями на договорной основе.

5. Организация работы учебно-производственной мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

5.1. К учебно-производственным работам по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело допускаются студенты, не имеющие медицинских противопоказаний к обучению.

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

5.3. Работа студентов осуществляется под непосредственным руководством мастера производственного обучения или руководителя практики.

5.4. Занятия в учебно-производственной мастерской проводятся в соответствии с календарным учебным графиком по профессии/специальности.

6. Обязанности заведующего учебно-производственной мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

6.1. Заведующий учебно-производственной мастерской назначается и снимается приказом директора колледжа.

6.2. Заведующий учебно-производственной мастерской в своей деятельности руководствуется:

- Федеральным законом РФ «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Уставом АУ «Нефтеюганский политехнический колледж» (далее – Устав);
- Порядком организации практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- Порядок периодичности текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования.

6.3. Заведующий учебно-производственной мастерской должен иметь паспорт мастерской.

6.4. Заведующий учебно-производственной мастерской ежегодно составляет план



работы.

6.5. Заведующий учебно-производственной обязан:

- планировать обеспечение учебно-производственной мастерской необходимым оборудованием, расходными материалами, столовыми принадлежностями в соответствии с программами практик (разработанного меню, ассортимента);
- содержать помещение мастерской в соответствии с санитарно-гигиеническими и эстетическими требованиями, предъявляемыми к учебно-производственной мастерской;
- следить за чистотой, после каждой смены проводить влажную уборку и ежедневно проводить генеральную уборку силами студентов;
- своевременно списывать изношенное оборудование, инструмент, материалы и подавать заявку на текущий ремонт оборудования мастерской;
- нести ответственность за сохранность материальной базы учебно-производственной мастерской.

6.6. Заведующий имеет право:

- вносить предложения по улучшению работы учебно-производственной мастерской,
- 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 учебно-производственной мастерской, а также наложении взысканий за нарушение дисциплины или правил внутреннего распорядка.

7. Документация учебно-производственной мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

7.1. Документация учебно-производственной мастерской 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 учебно-производственной мастерской оформляет паспорт учебно-производственной мастерской, включающий:

- положение об учебно-производственной мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»;
- перечень оборудования мастерской;
- план работы мастерской на год;
- акты на списание.

8. Заключительные положения

В случае изменений законодательных и иных нормативных актов Российской Федерации, а также Устава АУ «Нефтеюганский политехнический колледж» настоящий документ, а также изменения к нему применяются в части, не противоречащей вновь принятым законодательным и иным нормативным актам Российской Федерации, и Уставу АУ «Нефтеюганский политехнический колледж».