

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБОУ СПО ЛНР «ЛГКЭТ»

Н.А. Твердохлебова

Приказ от «15» октября 2024 г.

№ 138-од

ПОЛОЖЕНИЕ

**об учебно-производственной мастерской
Государственного бюджетного образовательного
учреждения среднего профессионального
образования Луганской Народной Республики
«Луганский государственный колледж
экономики и торговли»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Положение об учебно-производственной мастерской Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли» (далее – Положение) регламентирует деятельность учебно-производственной мастерской Государственного бюджетного образовательного учреждения

среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли» (далее – Колледж).

1.2 Учебно-производственная мастерская создается приказом директора Колледжа с целью комплексного освоения студентами всех видов профессиональной деятельности по специальностям среднего профессионального образования, формирования общих и профессиональных компетенций, приобретения необходимых умений и навыков, опыта практической работы, а также подготовки высококвалифицированных, конкурентоспособных специалистов для сфер торговли, общественного питания и ресторанной индустрии.

1.3 В состав учебно-производственной мастерской входят: учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех, банкетный зал.

1.4 В своей детальнойности учебно-производственная мастерская руководствуется:

- Федеральным законом «О некоммерческих организациях» №7-ФЗ от 12.01.1996 г.;

- Правилами оказания платных образовательных услуг в Российской Федерации №1441 от 15.09.2020 г.;

- Бюджетным кодексом Российской Федерации №145-ФЗ от 31.07.1998 г.;

- Налоговым кодексом Российской Федерации №146-ФЗ от 31.07.1998 г.;

- Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. №885/390, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный №59778;

- Уставом Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной

Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли» (новая редакция);

– Правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

1.4 Руководство деятельностью учебно-производственной мастерской осуществляет заведующий, который назначается приказом директора Колледжа.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ МАСТЕРСКОЙ

2.1. Повышение уровня профессиональной подготовки студентов, приобретения ими в процессе обучения практических навыков в организации и технологии производства продукции общественного питания, маркетинговой деятельности в организациях общественного питания.

2.2. Организация практического обучения (учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная) в соответствии с Положением о практической подготовке студентов в Колледже.

2.3. Постоянное усовершенствование практического обучения студентов с учетом последних достижений науки, техники и современных технологий.

2.4. Создание условий для закрепления знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, приобретения необходимых умений, навыков и опыта практической работы по специальностям
19.02.10 Технология продукции общественного питания,
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании,
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.5. Создание условий для научно-исследовательской работы преподавателей и студентов, проведения конкурсов профессионального мастерства, мастер-классов, научно-практических и научно-теоретических конференций, семинаров.

2.6. Развитие творческой инициативы и активности студентов, обеспечение овладения ими навыков организаторской работы, привитие добросовестного отношения к труду, воспитание ответственности за повышение качества приготовления пищи и уровня культуры обслуживания посетителей.

2.7. Проведения лабораторных работ, практических и семинарских занятий непосредственно в учебно-производственной мастерской.

2.8. Организация выполнения студентами индивидуальных заданий по учебной и производственной практике (по профилю специальности) на основе реальной хозяйственной деятельности учебно-производственной мастерской, с последующей защитой непосредственно на предприятии общественного питания.

2.9. Обеспечение платным питанием студентов, преподавателей и сотрудников Колледжа; организация торгового обслуживания полуфабрикатами, кулинарными и кондитерскими изделиями; осуществление торгово-закупочной деятельности, оказание дополнительных платных услуг по организации и проведению приемов и банкетов, обслуживанию вечеров и тожественных ужинов, изготовлению на заказ кулинарных изделий и прочих видов деятельности.

2.10. Совершенствование и разработка новых направлений в организации питания и обслуживания.

2.11. Повышение эффективности использования учебно-производственных площадей и оборудования Колледжа.

3. ФУНКЦИИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ МАСТЕРСКОЙ

3.1. Разработка и внедрение новых рецептов блюд, кондитерских, хлебобулочных и кулинарных изделий, внедрение в производство современных технологий, обеспечивающих высокое качество и безопасность выпускаемой продукции.

3.2. Освоение прогрессивных форм организации питания и обслуживания в общественном питании (кейтеринг, мерчандайзинг, леди-фуршет, леди-стол и др.).

3.3. Самостоятельное осуществление закупки сырья и товаров, необходимых для успешной деятельности учебно-производственной мастерской.

3.4. Проверка качества сырья и готовой продукции с занесением результатов проверки качества в бракеражный журнал.

3.5. Обеспечение требований санитарных норм и правил при хранении, переработке и реализации продуктов питания.

3.6. Разработка и согласование графиков образовательного процесса, расписания занятий, проводимых на базе учебно-производственной мастерской.

3.7. Осуществление систематической связи:

- с цикловой комиссией сервиса и общественного питания;
- с отделением общественного питания и товароведения.

3.8. Участие в проведении профориентационной работы с целью привлечения поступающих на обучение в Колледж.

3.9. Подготовка предложений по развитию материальной базы, совершенствованию деятельности учебно-производственной мастерской для рассмотрения на заседаниях педагогического совета, административного совета.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ МАСТЕРСКОЙ

4.1. Образовательный процесс осуществляется в учебно-производственной мастерской на протяжении всего учебного года.

4.2. Заведующий учебно-производственной мастерской несет ответственность за реализацию целей, определенных настоящим Положением.

4.3. Для проведения инструктажей перед проведением практических занятий и лабораторных работ, а также проведения воспитательной работы со студентами используется учебная комната.

4.4. Практическое обучение на базе учебно-производственной мастерской проводится под непосредственным руководством мастера производственного обучения или преподавателей дисциплин профессионального цикла.

4.5. Размещение студентов по рабочим местам проводится руководителем практики в соответствии с графиком перемещения студентов согласно рабочей программе практического обучения.

4.6. Сотрудники учебно-производственной мастерской, за которыми закреплены студенты для прохождения практики, отвечают за:

- соблюдение студентами трудовой дисциплины и распорядка рабочего дня;
- выполнение рабочей программы практического обучения;
- соблюдение правил охраны труда и техники безопасности.

4.7. Труд студентов не должен использоваться при выполнении неквалифицированных работ, не предусмотренных рабочей программой практики.

4.8. Со студентами проводятся инструктажи, проверки знаний по охране труда и технике безопасности, а также противопожарные мероприятия.

4.9. За нарушение трудовой дисциплины, правил внутреннего распорядка студентов, заведующий учебно-производственной мастерской ставит вопрос о привлечении виновных к ответственности.

4.10. Администрация Колледжа обязана содействовать созданию нормативных производственных условий, обеспечению учебно-производственной мастерской современным оборудованием, инвентарем, посудой.

4.11. Контроль за качеством и ассортиментом выпускаемой продукции, режимом работы, санитарно-гигиеническим состоянием учебно-производственной мастерской осуществляет администрация Колледжа совместно с профсоюзными организациями преподавателей и сотрудников, студентов.

4.12. Сотрудники учебно-производственной мастерской обязаны:

- качественно выполнять функциональные обязанности;
- своевременно доводить информацию до студентов и работников Колледжа о режиме работы учебно-производственной мастерской, меню, прейскурантах цен и др.;
- выполнять качественное и своевременное обслуживание;
- строго соблюдать установленные правила приемки сырья, требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, условий и сроков хранения и реализации продукции;
- разрабатывать и принимать меры по улучшению качества выпускаемой продукции, повышению культуры обслуживания, внедрению прогрессивных форм обслуживания и методов расчета;
- обеспечивать сохранность оборудования, содержимое учебных цехов и банкетного зала в надлежащем состоянии;
- иметь книгу отзывов и предложений, предоставлять ее клиентам по первому требованию;
- соблюдать установленные государственными стандартами и иными нормативными документами правила к качеству предоставляемых

услуг, обеспечению безопасности жизни, здоровья людей, охране окружающей среды и имущества;

– организовывать учет и хранение документации, относящейся к деятельности учебно-производственной мастерской.

5. ОПЛАТА ТРУДА СОТРУДНИКАМ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ МАСТЕРСКОЙ

5.1. Сотрудники учебно-производственной мастерской входят в штат Колледжа.

5.2. Оплата труда сотрудникам учебно-производственной мастерской осуществляется согласно действующему на территории Луганской Народной Республики законодательству.

5.3. Студенты проходят практику на бесплатной основе. Студентам-практикантам за отличное поведение и примерную работу может быть объявлена благодарность.

6. ФИНАНСОВО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ СТОРОНА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ МАСТЕРСКОЙ

6.1. Учебно-производственная мастерская не имеет статуса юридического лица и самостоятельного баланса.

6.2. Учебно-производственная мастерская организует и осуществляет свою производственную деятельность по оказанию услуг, связанных непосредственно с процессом производства и реализации продукции, обслуживания студентов и работников Колледжа.

6.3. Оплата услуг, выполненных в учебно-производственной мастерской, проводится по договорным ценам, определяемым на основе технологических карт, калькуляционных карточек, приказом об установлении торговых надбавок, экономическим обоснованием цен.

6.4. Бухгалтерский учет финансовой деятельности учебно-производственной мастерской осуществляется бухгалтерской службой Колледжа.

6.5. Расчеты с заказчиками, отчетность по выполнению заказов и полученной выручки осуществляется без применения контрольно-кассовой аппаратуры.

6.6. Приобретение оборудования, сырья, расходных материалов, необходимых для осуществления эффективной деятельности учебно-производственной мастерской, осуществляется в безналичной форме расчетов, согласно заключенному договору с поставщиком.

6.7. Средства, полученные в ходе учебно-производственной деятельности, зачисляются на счет от приносящей доход деятельности Колледжа.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ МАСТЕРСКОЙ

7.1. Настоящее Положение.

7.2. Должностные инструкции мастера производственного обучения, преподавателя, заведующего учебно-производственной мастерской.

7.3. Паспорт учебно-производственной мастерской, санитарный паспорт предприятия общественного питания.

7.4. Инструкции по охране труда, технике безопасности, противопожарной безопасности.

7.5. Положение о практической подготовке студентов в Государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли».

7.6. Журнал проведения инструктажей со студентами по технике безопасности и охране труда.

7.7. Журнал регистрации прохождения практик в учебно-производственной мастерской.

7.8. График работы учебно-производственной мастерской.

7.9. Инвентаризационные ведомости имеющегося оборудования и инвентаря.

7.10. Акты на списание.

7.11. Технологические паспорта на оборудование.

7.12. Рабочие программы практик, тематическое планирование практического обучения.

7.13. Учебно-методические комплексы, обеспечивающие практическое обучение.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Изменения и дополнения в настоящее Положение принимаются на заседании педагогического совета Колледжа и утверждаются директором.

8.2. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.