



Нефтеюганский  
политехнический  
колледж

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

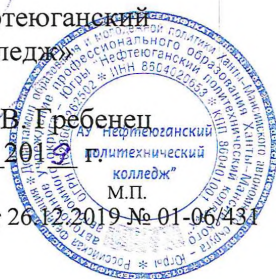
УТВЕРЖДЕНО

Директором АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенев

«26» декабря 2019

Приложение к приказу от 26.12.2019 № 01-06/431



Положение об учебно-производственной мастерской  
"Учебная кухня ресторана"

ВЕРСИЯ 2

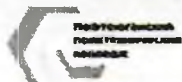
РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР № 8

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	30.12.2019
СРОК ДЕЙСТВИЯ	до 30.12.2022
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ	Один раз в год
МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ ПОДЛИННИКА:	Административно-учебный корпус\Кабинет А219

г. Нефтеюганск, 2019



2 000000 008455



**СОДЕРЖАНИЕ:**

<b>1. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ТЕРМИНЫ И СОКРАЩЕНИЯ .....</b>	<b>3</b>
1.1. Термины.....	3
1.2. Сокращения.....	3
1.3. Роли участников процессов работы с документами.....	4
<b>2. Общие положения .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Цели задачи деятельности.....</b>	<b>5</b>
<b>4. Оборудование учебно-производственной мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» .....</b>	<b>6</b>
<b>5. Организация работы учебно-производственной мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» .....</b>	<b>6</b>
<b>6. Обязанности заведующего учебно-производственной мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» .....</b>	<b>7</b>
<b>7. Документация учебно-производственной мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» .....</b>	<b>8</b>
<b>8. Заключительные положения.....</b>	<b>8</b>

## 1. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ТЕРМИНЫ И СОКРАЩЕНИЯ

### 1.1. Термины

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

Таблица 1

Термин	Определение
<i>Учебная практика</i>	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
<i>Производственная практика</i>	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
<i>Учебно-производственная мастерская</i>	Специальное помещение профессионального учебного заведения, оснащенное необходимым оборудованием, инструментами, приборами и другой оснасткой, предназначенное для проведения производственного обучения
<i>Федеральный государственный образовательный стандарт</i>	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
<i>Календарный учебный график</i>	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
<i>ФГОС</i>	Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии/специальности
<i>СПО</i>	Среднее профессиональное образование
<i>Колледж</i>	Автономное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Юры «Нефтеюганский политехнический колледж»
<i>Учебно-производственная мастерская</i>	Учебно-производственная мастерская «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

Сокращение	Определение
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, 43.01.09 Повар, кондитер.

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:

- Федеральный закон РФ «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- 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;
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- Закон ХМАО - Югры от 01.07.2013 № 68-оз «Об образовании в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороту способности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- 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);
- Порядок организации практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (от 14.06.2018 № 01-06/184);
- Положение по делопроизводству (Приказ директора от 09.01.2017 №01-06/11).

### 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 (п.2.3, п.п. 2.3.4, 2.3.6);
- 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер и 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 (Приказ от 14.06.2018 № 01-06/184);

- Правилами внутреннего трудового распорядка (Приказ от 14.06.2018 № 01-06/184);

- Порядок периодичности текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ от 14.06.2018 № 01-06/184).

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».