

Рассмотрено и принято
Советом колледжа
Протокол № 3 от 17.03. 2014

УТВЕРЖДАЮ

Директор Г
«Северный

Приказ № 15 от 17.03.2014



ПОЛОЖЕНИЕ
об учебной мастерской (столовой)
государственного автономного профессионального образовательного
учреждения Республики Карелия "Северный колледж"

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее положение регламентирует образовательную, воспитательную, производственную и финансово-хозяйственную деятельность учебной мастерской (столовой) государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Карелия "Северный колледж" (далее - столовая), являющейся структурным подразделением ГАПОУ РК "Северный колледж".
- 1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Гражданским кодексом Российской Федерации, Законом Российской Федерации "О некоммерческих организациях", иными нормативными актами Российской Федерации.
- 1.3. Учебная мастерская (столовая) создается для обеспечения качественного выполнения лабораторно-практических работ, прохождения учебной и производственной практики студентами колледжа по образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих «Повар, кондитер», а также для организации практических занятий по программам профессионального обучения, профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессии «Повар, кондитер», «Официант, бармен».
- 1.4. Учебная мастерская (столовая) непосредственно подчиняется заместителю директора по учебно-производственной работе (УПР) – в части организации производственного обучения студентов, оснащения учебной мастерской (столовой), заместителю директора по социально-правовым вопросам и воспитательной работе (СПВ и ВР) – в части организации питания студентов.
- 1.5. Учебная мастерская (столовая) располагает современной учебно-производственной базой, соответствующей требованиям государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих «Повар, кондитер».
- 1.6. Учебная мастерская (столовая) осуществляет свою деятельность в соответствии с:
 - Декларацией прав и свобод человека;
 - Конвенцией о правах ребенка;
 - Конституцией Российской Федерации;
 - Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»;

- требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования;
 - требованиями СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
 - требованиями СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
 - Уставом Колледжа;
 - настоящим Положением.
- 1.7. Учебная мастерская (столовая) создается, реорганизуется и ликвидируется приказом директора Колледжа.
- 1.8. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующего учебной мастерской (столовой) и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утверждаемыми директором колледжа.

2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ (СТОЛОВОЙ)

- 2.1. Основной целью деятельности Учебной мастерской (столовой) является формирование у студентов профессиональных навыков, творческой инициативы, предприимчивости, развития новых форм самоуправления и предоставления дополнительных услуг населению.
- 2.2. Основными задачами Учебной мастерской (столовой) являются:
- повышение качества практического обучения студентов в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, дополнительные образовательные программы, а также для организации практических занятий по программам профессионального обучения, профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессии «Повар, кондитер», «Официант, бармен», овладение студентами практическим опытом коллективных и индивидуальных форм организации труда, навыками предпринимательства;
 - формирование взаимопомощи, взаимовыручки, взаимоконтроля, коллективной и индивидуальной ответственности за результаты своего труда;
 - более полное использование возможностей колледжа для оказания дополнительных услуг организациям и населению;
 - содействие в выполнении государственного задания по государственной услуге «Организация питания студентов, обучающихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, по очной форме обучения»;
 - оказание дополнительных услуг населению.

3. УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ (СТОЛОВОЙ)

- 3.1. Учебная мастерская (столовая) является учебно-производственной базой для реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, дополнительных образовательных программ, а также программам профессионального обучения, профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессии «Повар, кондитер», «Официант, бармен», созданная в целях практического и теоретического обучения студентов по указанному направлению подготовки, а также оказания дополнительных услуг, предоставляемых колледжем населению.
- 3.2. Организация практического обучения или производственной практики студентов в Учебной мастерской (столовой) регулируется соответствующими положением и нормативами.
- 3.3. Организация образовательного процесса, режим функционирования Учебной мастерской (столовой), аттестация студентов, продолжительность и форма обучения определяются Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291, а также Уставом колледжа.
- 3.4. Руководство и контроль за выполнение учебных планов и программ, соблюдением сроков и качества производственного обучения обучающихся осуществляется администрацией колледжа.
- 3.5. Ответственность за практическое обучение студентов и прохождение ими производственной практики в Учебной мастерской (столовой) возлагается на заведующего учебной мастерской (столовой) и старшего мастера.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ (СТОЛОВОЙ)

- 4.1. Руководство деятельностью учебной мастерской осуществляется заведующим учебной мастерской столовой.
- 4.2. Заведующий осуществляет расстановку штатных работников по рабочим местам, проводит инструктирование работников и обучающихся по соблюдению техники безопасности на рабочем месте.
- 4.3. Заведующий совместно со старшим мастером осуществляет контроль за работой мастеров производственного обучения по организации и проведению практики в соответствии с реализуемыми учебными программами;
- 4.4. Заведующий совместно с мастерами производственного обучения, контролирует своевременность и качество подготовки мастерской и рабочих мест к занятиям, соблюдение норм и правил технической эксплуатации машин и оборудования, безопасности, противопожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 4.5. Непосредственное руководство деятельностью обучающихся по выполнению требований безопасной работы, программы практики и формированию

- профессиональных компетенций возлагается на мастеров производственного обучения;
- 4.6. Порядок организации и продолжительность занятий регламентируется графиком учебного процесса и расписанием занятий;
 - 4.7. Общественно-полезная, производственная деятельность обучающихся, должна быть тесно связана с программой обучения;
 - 4.8. Режим работы столовой и буфета устанавливаются в соответствии с правилами Внутреннего трудового распорядка, утвержденного директором учреждения.
 - 4.9. Работа по выполнению государственного задания по государственной услуге «Организация питания студентов, обучающихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, по очной форме обучения»; осуществляется силами штатного персонала столовой.
 - 4.10. В соответствии с уставом колледжа учебной мастерской (столовой) осуществляется деятельность по приобретению, изготовлению и реализации продукции общественного питания, изготавливаемой и приобретаемой за счёт средств от приносящей доход деятельности.
 - 4.11. Учебная мастерская (столовая) может реализовывать продовольственные товары, произведённые при проведении производственной практики.
 - 4.12. Учебная мастерская (столовая) гарантирует соблюдение санитарных норм и правил гигиены; соблюдение рецептуры блюд и технологии приготовления блюд; предоставление качественного и разнообразного питания с учётом возрастных категорий и групп питающегося контингента: выполнение норм безопасности и требований охраны труда.
 - 4.13. Контроль финансово-хозяйственной деятельности, сохранность имущества контролируется бухгалтерией колледжа .

5. ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ (СЛУЖЕБНЫЕ СВЯЗИ)

- 5.1. Для выполнения функций и реализации прав, предусмотренных настоящим Положением, Учебная мастерская (столовая) взаимодействует:
 - 5.1.1. с заместителями директора, заведующими отделениями дневного и заочного обучения, диспетчером учебного отдела:
 - получение информации о сроках практики обучающихся;
 - получение (предоставление) информации об освобождении от занятий обучающихся;
 - 5.1.2. с мастерами производственного обучения, преподавателями:
 - получение информации о сроках практики обучающихся.
 - получение (предоставление) информации об освобождении от занятий обучающихся;
 - получение рабочих программ учебной и производственной практики, перечней учебно-производственных работ для обучающихся по профессии «Повар, Кондитер»;
 - 5.1.3. со специалистом по маркетингу:
 - заявки на рекламу деятельности Учебной мастерской (учебной столовой) в СМИ;
 - заявки на оформление внутренней рекламы;
 - 5.1.4. с бухгалтерией:
 - предоставление отчетов о деятельности;

5.1.5. с заведующими складом:

- заявки на продукты питания для организации питания обучающихся;
- получение информации о наличии остатков (запасов) на складе продуктов для организации питания обучающихся.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

Заведующий учебной мастерской (столовой) и работники учебной мастерской (столовой) в порядке, установленном законодательством РФ, несут ответственность за:

- 6.1. жизнь и здоровье обучающихся, за нарушение их прав и свобод во время прохождения учебной производственной практики в установленном законодательством РФ порядке;
- 6.2. непринятие мер по предупреждению (по пресечению) нарушений на территории колледжа законов РФ, норм морали, нравственности, Устава и Правил внутреннего распорядка;
- 6.3. необеспечение противопожарной безопасности, а также личной безопасности обучающихся и сотрудников на вверенном объекте;
- 6.4. неисполнение санитарных норм и правил организации образовательного процесса по направлению деятельности.

Заместитель директора по УПР

В.О. Пикалев

Согласовано:

Заместитель директора по СПВиВР

М.Н. Романова