

**ОБ УЧЕБНОМ КУЛИНАРНОМ И КОНДИТЕРСКОМ ЦЕХАХ**

**ГАПОУ МО «АПАТИТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ** **ГОЛОВАНОВА ГЕОРГИЯ АЛЕКСАНДРОВИЧА»**

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение регламентирует образовательную, воспитательную, производственную и финансово-хозяйственную деятельность учебного кулинарного и кондитерского цехов.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом РФ «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), Уставом ГАПОУ МО «Апатитский Политехнический Колледж имени Голованова Геннадия Александровича» (далее – АПК им. Голованова Г. А.)/

1.3. Кулинарный и Кондитерский цех обеспечивает сочетание обучения с учебной и производственной практики.

1.4. Кулинарный и Кондитерский цех обеспечивает учебную (производственную), преддипломную практику обучающихся АПК им. Голованова Г. А и получение ими рабочей профессии «Повар, кондитер» , специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» квалификации «Старший техник-технолог»,43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» квалификация «Менеджер»

в соответствии с учебными планами и программами профессионального образования.

1.5. Персональная ответственность за обеспечение безопасных условий труда

обучающихся, проходящих учебную (производственную), преддипломную практику в Кулинарном и Кондитерском цехе возлагается на мастера производственного обучения группы, мастера учебно-производственного сектора и старшего мастера по практике.

1.6. Доходы от деятельности Кулинарного и Кондитерского цеха поступают на внебюджетный счет АПК им. Голованова Г. А. и используются для совершенствования учебно-методической и материальной базы учебно-производственной мастерской.

2. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ И ФУНКЦИИ

«КУЛИНАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХОВ»

2.1. Основной целью «Кулинарного и Кондитерского цеха» является обеспечение качественной профессиональной подготовки обучающихся АПК им. Голованова Г. А., приобретение ими умений, навыков, профессиональных компетенций, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов.

2.2. «Кулинарный и Кондитерский цех» решает следующие задачи:

2.2.1. постоянное совершенствование качества практического обучения обучающихся по профессии «Повар, кондитер», специальности «Организация обслуживания в общественном питании», «Технология продукции общественного питания» 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 АПК им. Голованова Г. А.

2.3. Функции «Кулинарного и Кондитерского цехов»:

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 КУЛИНАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

3.1. Работа «Кулинарного и Кондитерский цеха» осуществляется в соответствии с действующим расписанием занятий с нагрузкой не более 36 часов в неделю.

3.2. В целях сохранности учебно-методической базы и УМК приказом директора АПК им. Голованова Г. А. назначается Мастер УПС «Кулинарного и Кондитерский цеха» (из числа работающих в ней мастеров п/о).

 3.3. Основными нормативными документами, регулирующими порядок организации и деятельности Кулинарного и 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 АПК им. Голованова Г.А. 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 30%. 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 утверждается приказом директора АПК им. Голованова Г. А.. 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. Расчетный документ, который выдаётся заказчику и удостоверяет факт выполнения работ, является квитанция - документ строгой отчетности.

4. ОБЯЗАННОСТИ ЗАВЕДУЮЩЕГО УПМ «КУЛИНАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА»

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 Кулинарном и Кондитерском цехе, проведение соответствующего инструктажа с обучающимися с отметкой в журнале, где это предусмотрено.

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

4.4. Обо всех неисправностях Кулинарного и Кондитерского цеха (поломка замков, мебели, противопожарного и другого оборудования, а также всех видов жизнеобеспечения) немедленно докладывает заведующей по ХЧ.

4.5. В «Кулинарном и Кондитерском цехе» должен быть оформлен стенд, содержать правила работы на оборудовании, обязательным является наличие в нем инструкции по охране труда.

4.6. Заведующая УПМ «Кулинарного и Кондитерский цеха» 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 «Кулинарного и Кондитерского цеха» (согласно приказа директора АПК ми. Голованова Г. А.).

5. ПОМЕЩЕНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ УПМ «КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ»

5.1. «Кулинарный и Кондитерский цеха» располагается в арендованном образовательным учреждением помещении и функционирует в существующих приспособленных помещениях.

5.2. Кулинарный и Кондитерский цеха оснащаются специальным оборудованием, инструментами, приспособлениями, технической и технологической документацией в соответствии с программами учебной (производственной), преддипломной практики по программам подготовки квалифицированных рабочих: «Повар, кондитер», специальности СПО: «Организация обслуживания в общественном питании», «Технология продукции общественного питания». Комплектование «Кулинарного и Кондитерского цеха» 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 «Кулинарный и Кондитерский цеха», 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 АПК им. Голованова Г. А.

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 учебных «Кулинарного и Кондитерского цеха»;

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 УПС, на которого возложены обязанности заведующего. Денежные средства, полученные от производственной деятельности, сдаются ответственным мастером производственного обучения в бухгалтерию АПК им. Голованова Г. А. Бухгалтерия АПК им. Голованова Г. А. осуществляет бухгалтерский и налоговый учет деятельности Кулинарного и Кондитерского цеха.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В УПМ «КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ»

7.1. Основные направления деятельности Кулинарного и 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 практики профессиональных модулей.

7.3. Учебная практика проводится в форме: уроков; практических занятий; производственной деятельности по изготовлению обучающимися в Кулинарном и 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» (ППКРС), квалификация «Старший техник-технолог» по специальности «Технология продукции общественного питания» (СПО), квалификация «Менеджер» по специальности «Организация обслуживания в общественном питании» 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 старшего мастера.

7.7. Старший мастер и мастера производственного обучения 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. Производственная деятельность в Кулинарном и Кондитерском цехе осуществляется в соответствии со следующим порядком:

7.9.1. Заказчика знакомят с ассортиментом продукции и сроками её изготовления, отпускными ценами.

7.9.2. Согласовывают сроки изготовления продукции, заказчик производит оплату, после чего, ему выдается чек об оплате.

7.10. Несчастные случаи, происшедшие в Кулинарном и 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.

8 ФИНАНСОВО- ХОЗЯЙСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ УЧЕБНЫХ КУЛИНАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХОВ

 8.1 Выручка от реализации продукции, выпущенной в учебных кулинарном и кондитерском цехах, используется на нужды ГАПОУ МО «АПК им. Голованова Г.А.».

8.2 Дополнительными источниками финансирования для формирования общих средств являются средства государственного бюджета.

8.3. Доход от учебно-производственной деятельности и оказания услуг учебных цехов, реинвестируется в ГАПОУ МО «АПК им. Голованова Г.А.» на:

-развитие и совершенствование образовательного процесса;

-развитие и укрепление материально-технической базы;

-частичную оплату коммунальных услуг;

-расходы на содержание и обслуживание помещений;

-расходы на материалы, инструменты и оборудование

8.4.Организация учебной и производственной практики обучающихся в учебных цехах регулируется действующими положениями и нормативами.

8.5. Контроль за деятельностью по предоставлению дополнительных платных услуг по типу Кулинарных и кондитерских цехов осуществляется представителем администрации ГАПОУ МО «Апатитский Политехнический Колледж имени Голованова Г.А.» , назначенным приказом директора ГАПОУ МО «Апатитский Политехнический Колледж имени Голованова Г.А.».

8.6. Осуществление оперативного учета платных услуг, ведение бухгалтерской отчетности возлагается на бухгалтера ГАПОУ МО «Апатитский Политехнический Колледж имени Голованова Г.А.».

8.7. Прекращение деятельности учебных цехов путем ликвидации или реорганизации производства на основании приказа директора ГАПОУ МО «Апатитский Политехнический Колледж имени Голованова Г.А.».