

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о мастерской по компетенции «Хлебопечение» Условное обозначение П- 30 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 1 из 6
		Экз. №

ПРИНЯТО
на заседании Педагогического
совета ОГБПОУ УТПиТ
Протокол №3 от 17.09.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ УТПиТ
А.А. Красников
Приказ от 26.09.2024 № 380

Организация практической подготовки обучающихся П-30

ПОЛОЖЕНИЕ о мастерской по компетенции «Хлебопечение»

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о мастерской по компетенции «Хлебопечение» Условное обозначение П- 30 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 2 из 6
		Экз. №

ПОЛОЖЕНИЕ о мастерской по компетенции «Хлебопечение»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о мастерской, по компетенции «Хлебопечение» (далее – Положение) разработано в соответствии с:

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

Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438;

Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499;

Уставом техникума.

1.2. Положение устанавливает требования к созданию и функционированию мастерской, оснащенной современной материально-технической базой по компетенции «Хлебопечение».

1.3. Мастерская оснащена современной материально-технической базой в соответствии с компетенцией по образовательным программам среднего профессионального образования:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

43.01.09 Повар, кондитер.

1.4. Мастерская осуществляет образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, программам профессионального обучения, дополнительным профессиональным программам, соответствующим заявленному направлению.

1.5. Мастерская создается для совершенствования практических навыков, профессиональных компетенций и мастерства обучающихся, формируемых в процессе выполнения работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью.

2. Цель и функции мастерской

2.1. Целью мастерской является практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями.

2.2. Основные функции мастерской:

организация и проведение лабораторных занятий, учебных и производственных практик по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования на уровне, соответствующем ФГОС СПО, профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту;

организация и проведение лабораторных занятий и практик по программам профессионального обучения на уровне, соответствующем профессиональным стандартам по рабочим профессиям;

организация и проведение лабораторных занятий и практик по дополнительным профессиональным программам (программам повышения квалификации, программам профессиональной

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о мастерской по компетенции «Хлебопечение» Условное обозначение П- 30 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 3 из 6
		Экз. №

переподготовки) на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту;

обеспечение материально-технических условий для оценки компетенций и квалификации (организация и проведение демонстрационного экзамена, квалификационных экзаменов по модулям и программам профессионального обучения);

подготовка обучающихся к конкурсам профессионального мастерства;

реализация дополнительных программ для детей и взрослых;

реализация программ профессиональных проб на базе мастерских;

проведение профориентационных мероприятий для обучающихся образовательных организаций, в том числе с целью получения первой профессии;

организация и проведение кружковой работы, проектной деятельности обучающихся;

организация внебюджетной деятельности для получения дополнительного дохода через осуществление образовательных, производственных и иных услуг населению и организациям на базе учебно-производственной мастерской.

3. Материально-техническая база мастерской

3.1. Оснащение мастерской осуществляется в соответствии с требованиями инфраструктурных листов по соответствующей компетенции.

3.2. В случае отсутствия инфраструктурных листов оснащение мастерской осуществляется в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования и примерных основных образовательных программ по направлению работы мастерских.

3.3. Материально-техническая база мастерской используется:

педагогическими работниками, обучающимися в целях реализации образовательного процесса, проведения процедуры текущего контроля, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации, а также иными лицами, вовлеченными в реализацию образовательной программы в сетевой форме по согласованию и подписанным соглашениям;

физическими и юридическими лицами – участниками взаимодействия, в том числе образовательными организациями, производственными предприятиями и организациями, центрами оценки квалификации, коммерческими структурами и другими, по согласованию и подписанным соглашениям.

3.4. Загруженность мастерской регулируется графиком учебного процесса, расписанием занятий.

3.5. В случае использования помещений и оборудования мастерской для реализации образовательных программ в сетевой форме график занятий мастерской совместно разрабатывается и утверждается организациями, участвующими в реализации образовательных программ.

3.6. В мастерских оборудуются рабочие места обучающихся, оснащенные для выполнения практических работ и заданий, и рабочее место преподавателя.

3.7. Оборудование мастерской может использоваться для изготовления и реализации продукции и является одним из источников формирования финансовых ресурсов техникума.

3.8. Помещения и оборудование мастерской должны соответствовать санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, необходимых для осуществления образовательной деятельности.

3.9. Мастерские должны быть обеспечены учебным, дидактическим и раздаточным материалом, расходными материалами, инструментом и др., необходимыми для выполнения образовательных программ, реализуемым в данном направлении.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о мастерской по компетенции «Хлебопечение» Условное обозначение П- 30 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 4 из 6
		Экз. №

4. Руководство мастерской

4.1. Непосредственной руководство мастерской осуществляет заведующий мастерской, назначаемый директором.

4.2. Заведующий мастерской подчиняется заместителю директора по учебно- производственной работе и заведующему производственной деятельностью.

4.3. Заведующий мастерской руководит деятельностью мастерской и несёт ответственность за эффективность её использования, обеспечивает соблюдение требований законодательства по охране труда, пожарной и экологической безопасности, осуществляет иные обязанности в соответствии с функциями мастерской и должностной инструкцией.

4.4. Заведующий мастерской для организации работы и деятельности мастерской привлекает мастеров производственного обучения, преподавателей по направлению работы мастерской, обучающихся.

5. Финансирование мастерской

5.1. Финансирование мастерской осуществляется за счет: средств, полученных за выполнение работ, услуг для юридических и физических лиц на платной основе на базе мастерских, иных источников, не запрещённых действующим законодательством.

6. Контроль за деятельностью мастерской и отчетность

6.1. Контроль за деятельностью мастерской осуществляется в соответствии с правовыми актами Российской Федерации, субъекта Российской Федерации, уставом и локальными нормативными актами техникума.

6.2. Мастерские отчитываются перед директором техникума об эффективности своей деятельности.

6.3. Образовательная организация обеспечивают открытость и доступность сведений о расположенном в мастерской материально-техническом обеспечении, к которому обеспечивается доступ обучающихся и иных категорий лиц.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о мастерской по компетенции «Хлебопечение» Условное обозначение П- 30 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 5 из 6
		Экз. №

Лист согласования

Утверждено приказом от 26.09.2024 № 380

Разработал _____
(подпись)

Н.С.Русецкая
(И.О. Фамилия)

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о мастерской по компетенции «Хлебопечение» Условное обозначение П- 30 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 6 из 6
		Экз. №

Лист рассылки документа

Фамилия, инициалы	Должность	№ экземпляр- ра	Дата получения	Роспись в получении
Бесова Ю.Ю.	зам. директора по УР	1	26.09.2024	
Егорова А.Г.	зав. заочным от- делением	2	26.09.2024	
Бесчетвертева Т.Ю.	заведующий от- делением серви- са и туризма	3	26.09.2024	
Ракипова Р.Х.	заведующий производствен- ной деятель- ность	4	26.09.2024	
Гончарова И.С.	заведующий от- делением эконо- номики и управ- ления	5	26.09.2024	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ
И ТОРГОВЛИ"**, Красников Андрей Анатольевич, Директор

29.11.24 15:47
(MSK)

Сертификат E4CDF01F66ABD3FBC095D2E7267FC9B5F40C6B28
Действует с 21.03.24 по 14.06.25