

Государственное профессиональное образовательное
Автономное учреждение Ярославской области
Заволжский политехнический колледж

УТВЕРЖДАЮ

И.О. Директора ГПОАУ
Заволжского политехнического колледжа

В.В. Пугачев

« 15 » _____ 2023 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ О МАСТЕРСКОЙ
ПО КОМПЕТЕНЦИИ
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

Г. Ярославль 2023

1. Назначение и область применения

1.1. Настоящее положение о мастерской по компетенции «Поварское дело» (далее-Положение) устанавливает требования к созданию и функционированию мастерской, оснащенной современной материально-технической базой по компетенции «Поварское дело».

1.1 Общие положения

2.1.1. Мастерская по компетенции «Поварское дело» относится к структурному подразделению «Учебная часть» образовательной организации, осуществляющей образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, программам профессионального обучения, дополнительным профессиональным программам, оснащенной современной материально-технической базой.

2.1.2. Мастерская по компетенции «Поварское дело» функционирует в образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, программам профессионального обучения, дополнительным профессиональным программам, соответствующему направлению «Поварское дело»

1.2 Цель и функции мастерской по компетенции «Поварское дело»

2.2.1. Целью мастерской по компетенции «Поварское дело» является практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями, в том числе стандартам «Профессионалы».

2.2.2. Основными функциями мастерской по компетенции «Поварское дело»: образовательная деятельность по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту, в том числе стандартам «Профессионалы» ; образовательная деятельность по программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам (программам повышения

квалификации, программам профессиональной переподготовки) на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту, в том числе стандартам «Профессионалы» образовательная деятельность по дополнительным общеобразовательным программам для детей и взрослых;

формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта, реализующиеся в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;

обеспечение условий для оценки компетенций и квалификации;

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

Материально-техническая база мастерской по компетенции «Поварское дело»

2.3.1. Оснащение мастерской по компетенции «Поварское дело» осуществляется в соответствии с требованиями инфраструктурных листов «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело», размещенных на сайте союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

2.3.2. В случае отсутствия инфраструктурных листов оснащение мастерской по компетенции «Поварское дело» осуществляется в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования и примерных основных образовательных программ.

2.3.3. Материально-техническая база мастерской используется:

педагогическими работниками, обучающимися в целях реализации образовательного процесса, проведения процедуры аттестации, а также иными лицами, вовлеченными в реализацию образовательной программы в сетевой форме;

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

2.3.4. Загруженность мастерской по компетенции «Поварское дело» регулируется планом-графиком и утверждаться приказом директора колледжа.

2.3.5 При проведении учебной практики группа может делиться на подгруппы в зависимости от количества рабочих мест и (или) от специфики профиля подготовки специалистов.

2.3.6. Материально-техническая база мастерской по компетенции «Поварское дело» может совместно использоваться другими организациями, в рамках заключённых соглашений в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

2.3.7. В случае использования помещений и оборудования мастерской по компетенции «Поварское дело» для реализации образовательных программ в сетевой форме план-график совместно разрабатывается и утверждается организациями, участвующими в реализации образовательных программ.

2.3.8. В мастерской по компетенции «Поварское дело» оборудуются рабочие места обучающихся, оснащенные для выполнения практических работ и заданий, и рабочее место преподавателя.

2.3.9. Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело» может использоваться для выпуска продукции и последующей ее реализации в соответствии с условиями, предусмотренными договорами или соглашениями заказчика и техникума. Продукция реализуется в соответствии с Уставом образовательной организации и действующим законодательством Российской Федерации.

2.3.10. В мастерской по компетенции «Поварское дело» могут создаваться вспомогательные помещения для обслуживания и ремонта оборудования, хранения расходных материалов, готовой продукции и другие.

2.3.11. Помещения и оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело» соответствуют санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, необходимых для осуществления образовательной деятельности

2.3.12. Для лиц с инвалидностью и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в мастерской по компетенции «Поварское дело» созданы специальные условия с учетом их нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

1.3 Руководство мастерской по компетенции «Поварское дело»

2.4.1. Организационная структура и штатное расписание мастерской по компетенции «Поварское дело» определяются и утверждаются директором колледжа в порядке, установленном локальными нормативными актами образовательной организации.

2.4.2. Непосредственной руководство мастерской по компетенции «Поварское дело» осуществляет заведующий мастерской, назначаемый директором колледжа.

2.4.3. Заведующий мастерской по компетенции «Поварское дело» подчиняется заместителю директора по учебной производственной работе.

2.4.4. Заведующий мастерской по компетенции «Поварское дело» руководит деятельностью мастерской и несет ответственность за эффективность ее использования, обеспечивает соблюдение требований законодательства по охране труда, пожарной и экологической безопасности в мастерской, осуществляет иные обязанности в соответствии с эффективным контрактом (трудовым договором) и должностной инструкцией.

1.4 Финансирование мастерской по компетенции «Поварское дело»

2.5.1. Финансирование мастерской по компетенции «Поварское дело» осуществляется за счет:

средств, поступающих за обучение по прямым договорам с заказчиками;
Федерального бюджета, в том числе собственных средств;
средств, полученных за выполнение консультационной деятельности, от реализации учебных, методических, научных и других разработок;
других источников, предусмотренных законодательством.

1.5 Контроль за деятельностью мастерской по компетенции «Поварское дело» и отчетность

2.6.1. Контроль за деятельностью мастерской по компетенции «Поварское дело» осуществляется в соответствии с Уставом и локальными нормативными актами образовательной организации.

2.6.2. Мастерская по компетенции «Поварское дело» отчитывается перед директором колледжа об итогах своей деятельности и эффективности использования оборудования.

2.6.3. Колледж обеспечивает открытость и доступность сведений о расположенном в мастерской по компетенции «Поварское дело» материально-техническом обеспечении, к которому обеспечивается доступ обучающихся и иных категорий лиц.

1.6 Заключительные положения

2.7.1. Мастерская по компетенции «Поварское дело» создается, реорганизуется и ликвидируется в соответствии с законодательством Российской Федерации, Уставом и локальными нормативными актами колледжа, настоящим Положением.

2.7.2. Брендирование мастерской по компетенции «Поварское дело», созданной без использования средств федерального бюджета, осуществляется в соответствии с концепцией по брендированию мастерской по компетенции «Поварское дело», размещенной на официальном сайте Министерства просвещения Российской Федерации, при условии выполнения установленных требований к оснащению мастерских.

Нормативные документы

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Паспорт национального проекта «Образование», утвержденный президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24 декабря 2018 г. № 16).
3. Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199.
4. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464.
5. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292.
6. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499.
7. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. № 196.
8. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или)

опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

9. Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования.
10. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
11. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»
12. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. № 196. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
13. Устав колледжа.