

	Комитет по образованию
	Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Колледж туризма и прикладных технологий (Колледж туризма и прикладных технологий Санкт-Петербурга)

ПРИНЯТО

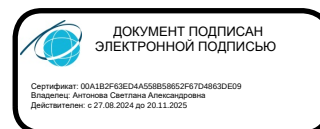
Советом

Колледжа туризма и прикладных
технологий Санкт-Петербурга
Протокол от «15» апреля 2025г.
№ 06

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Колледжа туризма и прикладных
технологий Санкт-Петербурга
С. А. Антонова
«15» апреля 2025г



ПОЛОЖЕНИЕ об учебной мастерской «Ресторан»

Регистрационный № 62-2025

	Должность	Фамилия/ Подпись	Дата
<i>Разработал</i>	Зав. учебной мастерской	Краснокутская Е.Ю.	Зав. учебной мастерской
<i>Проверил</i>	Зам. директора по УПР	Шевченко Е.Ю.	Зам. директора по УПР

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение регламентирует образовательную, воспитательную, производственную и финансовую деятельность учебной мастерской «Ресторан» Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и прикладных технологий» (далее - Колледж).

Разработано в соответствии с Типовым Положением об учреждении среднего профессионального образования, Положением об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы начального профессионального образования, Положением об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования Уставом Колледжа.

1.1. Учебная мастерская «Ресторан» (далее - учебная мастерская) предназначена для реализации основных образовательных программ начального профессионального образования (ОПОП НПО): «Повар, кондитер», «Официант, бармен», и основных образовательных программ среднего профессионального образования (ОПОП СПО): «Технология продукции общественного питания», «Организация обслуживания в общественном питании» в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами (ФГОС)

1.2. Учебная мастерская является моделью действующего предприятия питания, позволяет организовать учебную и производственную практику обучающихся в условиях действующего производства в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов отрасли.

1.3. Учебная мастерская в своей деятельности руководствуется действующим Законодательством РФ, Уставом Колледжа, настоящим Положением, а также решением руководящих органов колледжа (в рамках их полномочий), приказами и распоряжениями директора Колледжа.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ

Учебная мастерская является учебно-производственной базой по специальностям «Повар, кондитер», «Официант, бармен», и основных образовательных программ среднего профессионального образования (ОПОП СПО): «Технология продукции общественного питания», «Организация обслуживания в общественном питании».

2.1. Основной целью деятельности учебной мастерской является:

- создание производственных площадок для подготовки конкурентоспособных специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с требованиями ФГОС СПО;
- формирование у обучающихся умения осуществлять оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы в условиях реального производства;
- у студентов общих компетенций, профессиональных компетенций, умений и навыков в условиях реального производства и оказания дополнительных услуг студентам и населению.

2.2. Основными задачами Учебной мастерской являются:

- повышение качества учебно-производственного обучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО;

- приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности, профессии;
- овладение студентами практическим опытом коллективных и индивидуальных форм организации труда;
- привлечение внебюджетных финансовых и материальных средств для обеспечения и совершенствования основной уставной деятельности колледжа;
- повышение ответственности обучающихся и работников колледжа за конечный результат своей работы, качество и эффективность труда.
- использование возможностей Учебной мастерской для оказания дополнительных услуг студентам и населению;
- повышение эффективности использования учебно-производственных площадей и оборудования колледжа;
- проведение аналитики рынка услуг (бенчмаркетинга)

3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1. Деятельность учебной мастерской «Ресторан» осуществляется в соответствии с данным Положением.

3.2. Учебная мастерская рационально использует имеющееся оборудование, следит за своевременным списанием устаревшего оборудования и приобретением нового.

3.3. Оборудование и оснащение Учебной мастерской, организация рабочих мест в ней производится в строгом соответствии с требованиями действующих стандартов, правил, норм и инструкций по безопасным приёмам работы, охране труда и производственной санитарии.

3.4 Организация учебно-производственного процесса осуществляется в соответствии с программой практики, требованиями охраны труда, санитарными правилами.

3.5. Сроки проведения практики обучающихся устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса по вышеуказанным специальностям (профессиям).

3.6. Продолжительность рабочего дня обучающихся на практике определяется недельной учебной нагрузкой, предусмотренной учебным планом.

3.7. Во время практики запрещается использовать обучающихся на работах, не соответствующих программе.

3.8. Учебная мастерская не имеет основной целью своей деятельности извлечение прибыли.

4. УПРАВЛЕНИЕ УЧЕБНОЙ МАСТЕРСКОЙ

4.1. Управление учебной мастерской осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и Уставом Колледжа.

4.2. Общее руководство деятельностью учебной мастерской осуществляет директор Колледжа.

4.3. Непосредственное руководство деятельностью учебной мастерской осуществляет руководитель (заведующий учебной мастерской), назначенный директором Колледжа. Он несет ответственность за выполнение задач, возложенных на учебную мастерскую, финансовую, плановую и трудовую дисциплину в учебной мастерской в соответствии с правами и обязанностями обучающихся и работников, которые определяются Трудовым Кодексом.

4.4. Режим работы учебной мастерской определяется по согласованию с директором Колледжа.

4.5. Руководитель учебной мастерской (заведующий):

- осуществляет оперативное руководство учебно-производственной деятельностью учебной мастерской в соответствии действующим законодательством Российской Федерации, Уставом Колледжа и настоящим Положением;
- осуществляет руководство по вопросам производственной и экономической деятельности;
- вносит предложения по улучшению материально-технической базы, осуществляет контроль за учебно-производственной деятельностью, качеством всех предоставляемых учебной мастерской услуг, охраны труда и техники безопасности, выполнением санитарно-гигиенических норм, соблюдением правил пожарной безопасности работникам мастерской.

4.6. Руководство и контроль выполнения рабочих программ практики обучающихся, соблюдением сроков и контроль качества обучения осуществляет заместитель директора по УПР.

4.7. Ответственность за обучение и воспитание учащихся возлагается на заместителя директора по учебно-производственной работе и мастера производственного обучения.

4.8. Мастер производственного обучения заполняет журнал выполнения программ обучения, индивидуальный учет выполнения производственных заданий студенты отражают в дневниках производственного обучения.

4.9. В период обучения запрещается использовать студентов на работах, не связанных с процессом овладения профессией, устанавливать для них суммированный рабочий день, возлагать материальную ответственность.

5. ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

5.1. Учебная мастерская пользуется предоставляемыми ей директором Колледжа и настоящим Положением правами и оказывает услуги в соответствии с Уставом колледжа населению, сотрудникам и обучающимся Колледжа, реализуя продукцию собственного производства и услуги.

5.2. Учебная мастерская «Ресторан» по результатам изучения спроса на рынке товаров и услуг определяет цены на оказываемые услуги, уровень наценки, и представляет их на утверждение директору Колледжа.

5.3. Заведующий учебной мастерской:

- ведет работу с поставщиками услуг и клиентами, готовит проекты договоров, технические задания на поставку работ или услуг, и представляет их на подпись директору колледжа;
- несет персональную ответственность за состояние договорной, финансовой и трудовой дисциплины.

5.4. Доходы, полученные от реализации услуг, полностью реинвестируются в учебно-производственный процесс в соответствии с утвержденным Комитетом по образованию Санкт - Петербурга Планом финансово-хозяйственной деятельности.

5.5. Учебная мастерская самостоятельно планирует свою деятельность и определяет перспективы развития, исходя из спроса на все виды своей деятельности, планов учебного процесса, необходимости обеспечения производственного и социального развития, увеличения доходов от осуществляемой деятельности с целью их дальнейшего реинвестирования в учебный процесс Колледжа.

5.6. Распределение доходов, полученных от деятельности учебной мастерской, осуществляется в соответствии с Планом финансово-хозяйственной деятельности.