

**Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края «Славянский электротехнологический техникум»**

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом директора  
от 30.12.2022 года № 857

**Положение**  
**Об учебно-производственном комплексе кафе «Студенческое»**  
**государственного бюджетного профессионального образовательного**  
**учреждения Краснодарского края «Славянский электротехнологический**  
**техникум»**

г. Славянск – на – Кубани, 2022

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Учебно-производственный комплекс кафе «Студенческое» на базе буфета расположенного в лаборатории поваров государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Славянский электротехнологический техникум» далее именуемые УПК кафе «Студенческое», являются структурными техникума, обеспечивающими организацию практической подготовки обучающихся по основным профессиональным образовательным программам, основным программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам для овладения студентами общими и профессиональными компетенциями в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами, необходимыми для успешной реализации деятельности по полученной профессии или специальности, освоения современных производственных процессов и адаптации студентов к трудовым условиям.

1.2. Деятельность УПК осуществляется в соответствии:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ

- Приказа от 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» - Трудового кодекса РФ № 97-ФЗ от 24 июля 2002г (с изменениями и дополнениями)

- Федерального закона от 01.12.2007 N 309-ФЗ (ред. от 23.07.2013) "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта" (ст. 17);

- Устава техникума;

- Настоящего Положения и другими локальными актами техникума.

1.3. УПК кафе «Студенческое» является базой практики студентов (обучающихся) всех специальностей проходящих обучение по соответствующему профилю.

1.4. УПК кафе «Студенческое» является структурным подразделением техникума, не является юридическим лицом.

1.5. Положение об УПК утверждается приказом директора техникума.

## 2 ЗАДАЧИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

2.1. УПК кафе «Студенческое» является важным структурным подразделением, обеспечивающим сочетание производственного обучения студентов (обучающихся) и производственным трудом и закрепления теоретических знаний.

2.2. УПК кафе «Студенческое» имеет целью закрепление и углубление знаний, полученных студентами (обучающимися) в процессе теоретического

обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изученной профессии/специальности.

Осуществление приносящей доход деятельности, связанной с производством товаров, выполнением работ и оказанием услуг по профилю образовательных программ с использованием материально-технической базы и производственной инфраструктуры образовательной организации для реализации на свободном рынке и повышения финансовой устойчивости образовательной организации.

### 3 ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

3.1. Основными видами деятельности УПК кафе «Студенческое» являются:

- Приобретение навыков практического обучения студентов обучающихся в соответствии с действующими учебными планами и программами.

- Постоянное совершенствование качества практического обучения студентов (обучающихся) с учетом перспектив развития производства, достижений науки, техники, технологии.

- Формирование в процессе практического обучения студентов (обучающихся) сознательного отношения к труду, соблюдение необходимых правил торговли и общественного питания, формирование активной жизненной позиции, развития инициативы и творчества.

- Реализация товаров, созданных (произведенных) учреждением (организацией).

- Реализация услуг и продукции, изготовленной студентами (обучающимися) учреждения (организации) в ходе производственной практики.

- Приобретение, изготовление и реализация продукции общественного питания, изготавливаемой или приобретаемой за счет средств от приносящей доход деятельности.

- Сохранение и развитие учебно-производственного потенциала.

- Организация производства продукции горячего питания и кулинарных изделий.

- Организация горячего питания, точек быстрого питания для студентов (обучающихся) техникума.

- Организация снабжения материально – производственными запасами (сырьем, товарами).

- Оказание платных услуг общественного питания населению, реализация готовой продукции собственного производства, а также покупных товаров.

## 4 ВЗАИМООТНОШЕНИЯ И СВЯЗИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

4.1. УПК, как структурное подразделение техникума, тесно связано с его подразделениями. По вопросам производственно-хозяйственной деятельности тесно связано с администрацией, бухгалтерией. По вопросам, связанным с учебным процессом, взаимодействует с администрацией и учебной частью.

## 5 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

5.1. Заведующий УПК кафе «Студенческое» назначается из числа опытных специалистов, имеющих высшее или среднее специальное образование и стаж работы 3 года. Непосредственное руководство студентами в ходе практического обучения осуществляют мастера производственного обучения. Мастера состоят в штате техникума и назначаются директором. Мастер оказывает помощь руководству УПК в организации работы, внедрении передового опыта УПК, в выполнении производственной программы.

5.2. В УПК кафе «Студенческое» оборудован учебный класс с оснащением необходимой нормативной и технической документацией.

5.3. Для обеспечения нормальной работы УПК кафе «Студенческое» практическое обучение студентов осуществляется в течение всего календарного года. Сроки проведения каникул, экзаменационных сессий для отдельных групп могут быть изменены с обязательным сохранением продолжительности каникул и экзаменов, предусмотренных учебными планами, в пределах учебного года. обеспечивает участие студентов (обучающихся) в производственной деятельности УПК в течение всего календарного года.

Графики практики студентов (обучающихся) разрабатываются на весь учебный год и утверждаются директором по согласованию с заведующим УПК.

## 6 ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ ЗАВЕДУЮЩЕГО УПК КАФЕ «СТУДЕНЧЕСКОЕ»

6.1 Осуществлять непосредственное руководство и контроль за производственно - хозяйственной деятельностью буфета, обеспечить надежный, безопасный и ритмичный выпуск продукции собственного производства в необходимом ассортименте и с должным качеством в соответствии с требованиями стандартов;

6.2 Проводить работы по совершенствованию производственного процесса, культуры обслуживания, повышению профессионального мастерства работников;

6.3 Составлять заявки на необходимое сырье, продукты, инвентарь и посуду обеспечить своевременное их получение, контролировать сроки поставки, ассортимент количества, качество и их соответствие, а так же соблюдать сроки и условия реализации, обеспечить учет и сохранность

материальных ценностей при движении материальных ценностей от одних материально - ответственных лиц к другим;

6.4 Обеспечить разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий

6.5 Осуществлять рациональную организацию производства работ среди персонала столовой, составлять график выхода поваров на работу, организовать учет рабочего времени, своевременно предоставлять отчеты о производственной деятельности бухгалтеру и непосредственному начальнику;

6.6 Проводить бракераж готовой пищи, контролировать закладку и выход готовых блюд и продукции. Осуществлять совместно с медработником отбор и хранение суточных проб;

6.7 Обеспечить безопасную организацию работ, правильную эксплуатацию оборудования и приспособлений, контролировать соблюдение трудящимся и студентами (обучающимися) инструкций и правил по охране труда и ТБ, нормативных, технологических и типовых инструкций, санитарных правил и требований, правил личной гигиены, производственной дисциплины;

6.8 На собраниях доводить до сведения трудящихся результаты производственной деятельности, информационные сообщения, письма, приказы, распоряжения и другие документы, в том числе по охране труда и ТБ, записывать в протокол все предложения по улучшению организации работы столовой, условий труда и обеспечить их выполнение;

6.9 В течение смены проводить проверку исправности оборудования, приспособлений, инструмента, вентиляции, пожарной безопасности, наличие наглядной агитации по безопасности рабочих мест. Выполнение нарушения записывать в дневник по охране труда и оперативно принимать меры по их устранению, при опасности для окружающих прекращать работу. Оперативно пресекать нарушения по охране труда, выявленных нарушителей регистрировать в дневнике по охране труда;

6.10 Уметь создать в коллективе атмосферу доброжелательности, быть выдержанным и обходительным, обладать способностью избегать конфликтных ситуаций, обязан следить за культурой речи при общении с коллегами, потребителями и студентами;

6.11 Проводить проверку знаний по правилам безопасности и другим нормативным документам по охране труда.

## 7 ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

Права УПК кафе «Студенческое»:

7.1 Требовать от администрации техникума: создания условий, необходимых для формирования практических навыков в ходе практической подготовки, оборудования производственных и служебных помещений, необходимым инвентарем, сырьем и материалами.

7.2 Получать от других структурных подразделений сведения и рекомендации, необходимые для решения поставленных перед УПК задач.

7.3 За отличную работу и примерное поведение в ходе практики рекомендовать администрации техникума поощрять данных студентов (обучающихся).

7.4 За нарушение дисциплины и невыполнение поставленных задач в ходе практики отстранять данных студентов от работы.

Обязанности УПК кафе «Студенческое»:

7.5 Предоставлять студентам (обучающимся) на период практического обучения оборудованные рабочие места, отвечающие содержанию программы, с соблюдением правил охраны труда, техники безопасности, санитарии и гигиены.

7.6 Обеспечивать производственный процесс необходимым сырьем и материалами.

7.7 Оформлять документацию и отчетность в установленном порядке.

## 8 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗАВЕДУЮЩЕГО УПК КАФЕ «СТУДЕНЧЕСКОЕ»

8.1 Заведующий УПК кафе «Студенческое» несет ответственность за:

8.1.1. Санитарное состояние пищеблока:

- организацию услуг питания и безопасность выпускаемой продукции для здоровья потребителей;
- правильное хранение, своевременный выход блюд;
- соблюдение обязательных требований, предъявляемых к соответствию и качеству продуктов, технологических процессов.

8.1.2. Удовлетворительное состояние трудовой и производственной дисциплины персонала УПК кафе «Студенческое»: выполнение обязанностей и прав, предусмотренных должностными инструкциями.

8.1.3. Организацию и хозяйственную деятельность в данном структурном подразделении и является материально-ответственным лицом.

8.1.4. За допущенные несчастные случаи может привлекаться к ответственности в соответствии с требованиями Трудового кодекса Российской Федерации.

## 9. ЛИКВИДАЦИЯ И РЕОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНО- ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

9.1. Ликвидация и реорганизация учебно-производственного комплекса производится на основании приказа директора.