

	ГАПОУ СО
	Нижнетагильский торгово-экономический колледж
	Положение об учебно-производственном комплексе ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»
УПК 15-01-20	

Согласовано
Совет колледжа
Протокол № 1
от 06.09.2020

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
Н.М. Мякишева
07.09.2020



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОМ КОМПЛЕКСЕ ГАПОУ
СО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УПК 15-01-20

КЭ

Нижний Тагил 2020

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Учебно-производственный комплекс на базе столовой ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж», (корпус №1, и корпус №2) далее именуемые УПК, являются структурными подразделениями колледжа, обеспечивающими прохождение производственной практики студентов (обучающихся) колледжа. Производственная практика студентов (обучающихся)

профессионального образовательного учреждения (организации) является органической частью учебного процесса и имеет целью закрепить и углубить знания, полученные студентами (обучающимися) в процессе обучения, привить необходимые умения и навыки практической деятельности по изучаемой специальности, приобщить студентов (обучающихся) к общественно-полезному труду.

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 колледжа;
- Настоящего Положения и другими локальными актами колледжа.

3. УПК является базой практики студентов (обучающихся) всех специальностей: 38.02.04 «Коммерция (по отраслям), 38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям), 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

4. УПК является структурным подразделением колледжа, не является юридическим лицом.

5. Положение об УПК утверждается приказом директора колледжа.

2 ЗАДАЧИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

Учебно-производственный комплекс является важным структурным подразделением, обеспечивающим сочетание производственного обучения студентов (обучающихся) и производственным трудом и закрепления теоретических знаний.

УПК имеет целью закрепление и углубление знаний, полученных студентами (обучающимися) в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изученной специальности.

3 ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

Основными видами деятельности УПК являются:

- Подготовка квалифицированных специалистов, обеспечение производственного обучения студентов (обучающихся) и безработных граждан в соответствии с действующими учебными планами и программами.
- Постоянное совершенствование качества практического обучения студентов (обучающихся) и безработных граждан с учетом перспектив развития производства, достижений науки, техники, технологии.
- Формирование в процессе практического обучения студентов (обучающихся) и безработных граждан сознательного отношения к труду, соблюдение необходимых правил торговли и общественного питания, формирование активной жизненной позиции, развития инициативы и творчества.
- Оптовая, розничная и комиссионная торговля в магазинах.
- Реализация товаров, созданных (произведенных) учреждением (организацией).
- Проведение и организация ярмарок, выставок, симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, олимпиад, конкурсов, культурно-массовых и других мероприятий, специальных мероприятий (праздничные вечера, вечера отдыха и др.), организация кейтринга.
- 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, в том числе, деятельность столовых, ресторанов и кафе.
- Организация сети предприятий торговли и общественного питания: магазинов, столовых, баров, кафе, закусочных и мест для питания повышенной комфортности и т.д.

- Сохранение и развитие учебно-производственного потенциала.
- Организация производства продукции горячего питания и кулинарных изделий.
- Организация горячего питания, точек быстрого питания для студентов (обучающихся) колледжа.
- 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

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

5 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

Заведующая УПК и заместитель заведующей УПК назначается из числа опытных специалистов, имеющих высшее или среднее специальное образование и стаж работы 3 года. Непосредственное руководство студентами (обучающимися) в ходе практики осуществляют мастера производственного обучения. Мастера состоят в штате колледжа и назначаются директором. Мастер оказывает помощь руководству УПК в организации работы, внедрении передового опыта УПК, в выполнении производственной программы.

В учебно-производственном предприятии (столовой) ежедневно должны проходить практику не менее 15-20 студентов (обучающихся). Рабочая неделя для студентов (обучающихся) в УПК строится с введением единого выходного дня.

В УПК оборудован учебный класс с оснащением необходимой нормативной и технической документацией.

Для обеспечения нормальной работы УПК учебная практика студентов (обучающихся) 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. Колледж 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 колледжа по согласованию с заведующей УПК и заместителем заведующей УПК .

Контроль за деятельностью УПК возлагается на администрацию колледжа.

6 ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ ЗАВЕДУЮЩЕГО ПРОИЗВОДСТВОМ И ЗАМЕСТИТЕЛЯ ЗАВЕДУЮЩЕГО ПРОИЗВОДСТВОМ УПК

6.1 Осуществлять непосредственное руководство и контроль за производственно - хозяйственной деятельностью столовой, 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 трудоущими 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:

7.1. Требовать от администрации колледжа: создания условий, необходимых для формирования практических навыков в ходе производственной практики, оборудованных производственных и служебных помещений, инвентаря, сырья и материалов.

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

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

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

Обязанности УПК:

7.5. Предоставлять студентам (обучающимся) на период практики 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 ПРОИЗВОДСТВОМ И ЗАМЕСТИТЕЛЯ ЗАВЕДУЮЩЕГО ПРОИЗВОДСТВОМ

8.1. Заместитель заведующего производством непосредственно подчиняется заведующему производством.

8.2. Заведующий и заместитель заведующего производством несут ответственность за:

8.2.1. Санитарное состояние пищеблока:

- организацию услуг питания и безопасности выпускаемой продукции для здоровья потребителей;

- неправильное хранение, недовложение сырья и продуктов, несвоевременный выход блюд;

- нарушение обязательных требований, предъявляемых к соответствию и качеству продуктов, технологических процессов.

8.2.2. Неудовлетворительное состояние трудовой и производственной дисциплины персонала УПК: невыполнение обязанностей и прав, предусмотренных должностными инструкциями.

8.2.3. Организацию и хозяйственную деятельность в данном структурном подразделении и являются материально-ответственными лицами.

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

9 ЛИКВИДАЦИЯ И РЕОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

9.1. Ликвидация и реорганизация **УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА** производится на основании решения Совета колледжа и приказа директора.