

ПРИНЯТО

Протокол Совета ГБПОУ КК
«Новороссийский профессиональный техникум»
№ 2 от 26 июня 2016 г.



УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ КК

«Новороссийский профессиональный техникум»

С.А. Хузина

Приказ № 511 от 24 июня 2016 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ,
ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕМ ПРАКТИЧЕСКУЮ ПОДГОТОВКУ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ПРОФИЛЮ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

«Повар-ОК»

ГБПОУ КК

«Новороссийский профессиональный техникум»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регулирует образовательную, производственную и финансово-хозяйственную деятельность структурного подразделения (далее-УПП «Повар-ОК») государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Новороссийский профессиональный техникум» (далее – техникум), обеспечивающего практическую подготовку обучающихся по профессии повар-кондитер соответствующей образовательной программы.

1.2. УПП «Повар-ОК» создается в соответствии с Порядком создания профессиональными образовательными организациями Краснодарского края структурных подразделений, обеспечивающих практическую подготовку обучающихся по профилю соответствующей образовательной программы.

1.3. УПП «Повар-ОК» создается при соблюдении следующих условий:

а) соответствие реализуемой техникумом образовательной программы по профессии повар-кондитер;

б) наличие у техникума имущества, оборудования, необходимого для достижения целей деятельности УПП «Повар-ОК»;

в) обеспечение проведения всех видов практики, практических занятий, предусмотренных Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291, а также семинаров, лабораторных практикумов и иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом;

г) создание безопасных условий обучения;

1.4. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон об образовании), Федеральным законом Российской Федерации от 12.01.1996 № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях», иными нормативными актами Российской Федерации и Краснодарского края,

письмом министерства образования и науки Краснодарского края от 14.01.2015 № 47-5552/15-14 «О направлении методических рекомендаций», уставом и иными локальными нормативными (правовыми) актами техникума

1.5. Структурное подразделение (УПП «Повар-ОК») не является юридическим лицом, в своей деятельности руководствуется нормативно-правовыми документами, локальными актами, распространяемыми на работу столовой.

1.6. Структурное подразделение (УПП «Повар-ОК») не имеет обособленного лицевого счета и печати.

Для его деятельности могут быть изготовлены штампы, бланки с фирменным наименованием или зарегистрированная в установленном порядке эмблема и другие средства индивидуализации.

2.Цели и задачи.

2.1. Целью создания УПП «Повар-ОК» является:
для студентов

- качественное выполнение всех этапов практики, определяемыми в соответствии с требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с федеральными образовательными стандартами, программами практики.

- создание рабочих мест для прохождения учебной и производственной практики по профессии «Повар, кондитер», овладение профессиональными навыками в условиях действующего производства;

- соблюдение п.6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего образования» соответствия фактического рациона питания утвержденному примерному меню;

для сотрудников ГБПОУ КК «Новороссийский профессиональный техникум»

- создание условий труда, позволяющих сохранить здоровье работников в процессе трудовой деятельности.

2.2.Задачами структурного подразделения являются:

- Качественное формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций у обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

- Последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому.

- Целостность подготовки специалистов к выполнению основных

трудовых функций.

- Овладение обучающимися практическим опытом коллективных форм организации труда, навыкам предпринимательства.

- Формирование у обучающихся коллективной и индивидуальной ответственности за результаты своего труда.

- Связи практики с теоретическим обучением.

- Обеспечение целевого назначения материально-технической базы и оснащения техникума.

- Использование возможностей техникума для оказания услуг, производства и реализации собственной продукции физическим и юридическим лицам, с целью увеличения доходов от приносящей доход деятельности.

- увеличение конкурентоспособности техникума на рынке реализуемых товаров, выполняемых работ и предоставляемых услуг.

- создание новых форм организации учебно-производственной деятельности;

- подготовка квалифицированных кадров, востребованных на рынке труда;

- воспитание у студентов трудолюбия, целеустремленности в достижении целей, умение работать в команде, коммуникабельности;

- производство и реализация студентам, сотрудникам техникума, а также сторонним лицам мучных кондитерских и булочных изделий, комплексных обедов, холодных закусок, салатов и покупной продукции в соответствии с рекомендуемым ассортиментом дополнительного питания (приложение 9), СанПиН 2.4.5.2409-08).

- получение доходов от реализации собственной продукции, произведенной в структурном подразделении.

3. Управление структурным подразделением.

3.1. Общее руководство деятельностью структурного подразделения осуществляется директором ГБПОУ КК «Новороссийский профессиональный техникум». Директор утверждает:

- все необходимые документы для создания структурного подразделения;

- штатное расписание и регулирует всю финансовую деятельность.

3.2 Непосредственное руководство деятельностью УПП «Повар-ОК» осуществляет руководитель структурного подразделения, назначенный приказом директора техникума.

3.3. Управление структурным подразделением осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, настоящим Положением. Руководитель утверждает все необходимые документы для деятельности структурного подразделения.

3.4 В деятельности УПП «Повар-ОК» могут быть задействованы как штатные работники техникума на основании внутреннего совместительства (совмещения), гражданско-правового договора, так и работники сторонних организаций и предприятий, привлекаемые на условиях внешнего совместительства или на основании гражданско-правового договора.

4. Сотрудники структурного подразделения.

4.1. Права, обязанности, порядок приема на работу и увольнения сотрудников подразделения, трудовые отношения определяются законодательством Российской Федерации, должностными инструкциями, трудовым договором, настоящим Положением и Положением об оплате труда.

4.2. Обязательным условием обеспечения задач структурного подразделения является привлечение студентов к производству собственной продукции во время учебной и производственной практики.

4.3. Студенты техникума имеют право претендовать на любую работу по реализации задач структурного подразделения.

5. Организационная структура.

5.1. Руководитель структурного подразделения:

- ежедневно, перед началом работы передает заявку на приготовление кулинарных блюд и изделий с указанием в ней количества блюд (Приложение 1) заведующему производством;
- составляет заявки на продукты питания;
- руководитель несет ответственность за нереализованную продукцию (Приложение 5).

5.2. Заведующий производством

- составляет калькуляционные и технологические карты;
- производит расчет меню-требования на приготовление кулинарных блюд и изделий;
- составляет меню с указанием наименования, выхода и цены блюда;
- составляет акт о реализации и отпуске изделий.

5.3. Кладовщик согласно меню-требованию выдает необходимые продукты повару-пекарю для приготовления кулинарных блюд и изделий и буфетчику для реализации покупной продукции по накладным. Кладовщик несет

ответственность за сохранность продукции, за соблюдение сроков и норм хранения.

5.4. Повар-пекарь получает продукты согласно накладной (Приложение 2) от кладовщика. Приготавливает кулинарные блюда и изделия по технологическим картам. Повар-пекарь несет ответственность за материальный ущерб, причиненный непосредственно при приготовлении и передаче блюд и изделий в буфет. Повар-пекарь передает приготовленную продукцию не менее, чем за 15 минут до открытия буфета буфетчику, согласно накладной (Приложение 3).

5.5. Буфетчик-кассир принимает продукцию, не требующую кулинарной обработки и кулинарные блюда и изделия от повара-пекаря по накладной. Буфетчик-кассир –реализует (раздает) готовую продукцию согласно ценам в меню, утвержденным директором ГБПОУ КК «Новороссийский профессиональный техникум». Буфетчик-кассир работает на кассовом аппарате, по окончании смены составляет кассовый отчет, заполняет кассовую книгу и сдает выручку в конце недели в ЦБ. Буфетчик – кассир несет ответственность за сохранность материальных ценностей на его участке работы, за выход блюд при порционировании, составляет отчет о продажах (Приложение 4, 6).

5.6. Структурное подразделение реализует продукцию собственного производства на территории техникума в учебное время в помещении столовой студентам, сотрудникам ГБПОУ КК «Новороссийский профессиональный техникум» и сторонним лицам.

5.7. Торговая наценка на сырье и пищевые продукты, используемые для приготовления блюд устанавливается согласно приказа РЭК-департамента цен и тарифов Краснодарского края от 14 ноября 2012 года №9/2012-нс «Об утверждении цен и наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

| Наименование | Предельные наценки % |
|--|----------------------|
| Сырье и пищевые продукты, используемые для приготовления продукции собственного производства и проходящие кулинарную обработку | 50 |
| Пищевые продукты, реализуемые без кулинарной обработки | 30 |
| Хлеб, хлебобулочные, сухарные и бараночные изделия промышленного производства | 20 |

6. Финансовая деятельность.

6.1. Весь учет и расчеты структурного подразделения ведутся отдельно от бюджетной деятельности.

6.2. Все расчеты доходной внебюджетной деятельности ведутся согласно налогового кодекса.

Заявка на приготовление блюд и изделий

| № | Дата | Расход на | | | № | Дата | Расход на | | |
|-----------------------|-----------------------|--------------------|---------------|--------------|-----------------------|-----------------------|-----------|---------------|--------------|
| | | 1 порцию | Кол-во порций | Общий расход | | | 1 порцию | Кол-во порций | Общий расход |
| Продукты наименование | Продукты наименование | Наименование блюда | | | Продукты наименование | Наименование блюда | | | |
| № | Продукты наименование | Норма, кг | кол-во, шт | Вес, кг | № | Продукты наименование | Норма, кг | кол-во, шт | Вес, кг |
| 1 | | | | | 1 | | | | |
| 2 | | | | | 2 | | | | |
| 3 | | | | | 3 | | | | |
| 4 | | | | | 4 | | | | |
| 5 | | | | | 5 | | | | |
| 6 | | | | | 6 | | | | |
| 7 | | | | | 7 | | | | |
| 8 | | | | | 8 | | | | |
| 9 | | | | | 9 | | | | |
| 10 | | | | | 10 | | | | |
| 11 | | | | | 11 | | | | |
| 12 | | | | | 12 | | | | |

составил Руководитель СП «Повар-Ок» _____ (расшифровка подписи)

принял Заведующий производством _____ (расшифровка подписи)

СП «Повар-Ок»

Накладная

« » 20 г.

| № | наименование | кол-во | Цена | Сумма |
|----|--------------|--------|------|-------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

Сдал _____

Принял _____

СП «Повар-Ок»

Накладная

« _____ » _____ 20 ____ г.

| № | наименование | кол-во, порц | Цена | Сумма |
|----|--------------|-----------------|------|-------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |
| 11 | | | | |

Сдал _____

Принял _____

Ежедневный отчет о продажах за _____ 20__ г.

| Материальные запасы | Фактически реализованно | | | |
|--------------------------------|-------------------------|---------------|------------|-------|
| | наименование материала | кол-во, порт. | цена, руб. | Сумма |
| 1 | 5 | 6 | 7 | |
| Дата | | | | |
| Наименование продукции (блюда) | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Итого сумма выручки | | | | |

Сдал _____

Принял _____

АКТ О СПИСАНИИ МАТЕРИАЛЬНЫХ ЗАПАСОВ

от _____ " _____ " 20__ г.

Учреждение:

Структурное подразделение: СП «Повар-Ок»

Материально ответственное лицо:

Комиссия в составе:

| Материальные запасы | | Единица измерения | Норма расхода | Фактически израсходовано | | |
|------------------------|-----|-------------------|---------------|--------------------------|-----------|-------|
| наименование материала | код | | | кол-во, порц | цена, руб | Сумма |
| 1 | | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Дата | | | | | | |
| Наименование блюда | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Сдал _____

Принял _____

