

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Карпинский машиностроительный техникум»
филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Свердловской области «Карпинский машиностроительный техникум» г. Волчанск
(филиал ГАПОУ СО «КМТ» г. Волчанск)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
от 25.12.2019 г. № 460

ПОЛОЖЕНИЕ

**о мастерской «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных,
горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков»,
оснащенной современной материально-технической базой по компетенциям
«Поварское дело», «Кондитерское дело»**

**г. Волчанск
2019**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о мастерской, оснащенной современной материально-технической базой по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» (далее – положение) разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

паспортом национального проекта «Образование», утвержденным президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24 декабря 2018 г. № 16);

перечнями профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199;

порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292;

порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499;

порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. № 196.

1.2. Положение устанавливает требования к созданию и функционированию мастерской, оснащенной современной материально-технической базой по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

1.3. Мастерская является структурным подразделением ГАПОУ СО «Карпинский машиностроительный техникум» (далее - Техникум), осуществляющим образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, оснащенным современной материально-технической базой по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

1.4. Мастерская функционирует по месту осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, программам профессионального обучения, дополнительным профессиональным программам (программам повышения квалификации, программам профессиональной переподготовки), соответствующим заявленному направлению создания мастерских (по адресу 624930, Свердловская обл., г. Волчанск, ул. Карпинского, 4. Место функционирования мастерской – главный учебный корпус филиала техникума в г. Волчанск).

2. Цель и функции мастерской

2.1. Целью мастерской является практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями, в том числе стандартами Ворлдскиллс Россия.

2.2. Основные функции мастерской:

образовательная деятельность по основным образовательным программам среднего профессионального образования на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту, в том числе стандартам Ворлдскиллс Россия;

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 Ворлдскиллс Россия;

образовательная деятельность по дополнительным общеобразовательным программам для детей и взрослых;

обеспечение условий для оценки компетенций и квалификации;

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

3. Материально-техническая база мастерской

3.1. Оснащение мастерской (Приложение 1) осуществляется в соответствии с требованиями инфраструктурных листов Ворлдскиллс Россия по соответствующей компетенции, размещенных на сайте союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

3.3. Оснащение мастерской осуществляется в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования и примерных основных образовательных программ, инфраструктурных листов Ворлдскиллс Россия

3.4. 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.

3.5. Загруженность мастерской регулируется планом-графиком и утверждается приказом директора техникума.

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

3.7. Материально-техническая база мастерской может совместно использоваться организациями в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.8. В случае использования помещений и оборудования мастерской для реализации образовательных программ в сетевой форме план-график совместно разрабатывается и утверждается организациями, участвующими в реализации образовательных программ.

3.9. В мастерской оборудуются рабочие места обучающихся, оснащенные для выполнения практических работ и заданий, и рабочее место преподавателя.

3.10. Оборудование мастерской 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 техникума и действующим законодательством Российской Федерации.

3.11. В мастерской созданы вспомогательные помещения: для обслуживания и ремонта оборудования, хранения расходных материалов, готовой продукции, комната экспертов.

3.12. Помещения и оборудование мастерской соответствуют санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, необходимых для осуществления образовательной деятельности.

4. Организация деятельности мастерской

4.1. Непосредственное руководство мастерской осуществляет заведующий мастерской, назначаемый директором техникума.

4.2. Заведующий мастерской подчиняется заведующему филиалом техникума в г. Волчанск, в соответствии с установленным распределением обязанностей.

4.3. Заведующий мастерской 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 должностной инструкцией.

4.4. Финансирование мастерской осуществляется за счет бюджета субъекта Российской Федерации и федерального бюджета, в том числе гранта на предоставление субсидии и других источников, предусмотренных законодательством.

4.5. Техникум обеспечивает открытость и доступность сведений о расположенном в мастерской материально-техническом обеспечении, к которому обеспечивается доступ обучающихся и иных категорий лиц.

4.6. Брендирование мастерской осуществляется в соответствии с концепцией по брендированию мастерских по приоритетным группам компетенций, размещенной на официальном сайте Министерства просвещения Российской Федерации (<https://edu.gov.ru/>), при условии выполнения установленных требований к оснащению мастерских.

Оснащение мастерской
**«Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд,
 кулинарных изделий, сладких блюд,
 десертов и напитков»**
 по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	3
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая двухкомфорочная (с индукционным нагревом)	6
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Подовая печь (для пиццы)	1
11	Электроблинница	1
12	Кофемашина с капучинатором	1
Холодильное оборудование:		
13	Шкаф холодильный	3
14	Шкаф морозильный	1
15	Шкаф шоковой заморозки	1
16	Льдогенератор	1
17	Мороженица	1
Механическое оборудование:		
18	Тестораскаточная машина	1
19	Лапшерезка электрическая	1
20	Планетарный миксер	3
21	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	2
22	Мясорубка	1
23	Слайсер	1
24	Машина для вакуумной упаковки	1
25	Процессор кухонный	1
26	Миксер для коктейлей	1
27	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания	1
28	Соковыжималка (универсальная)	1
29	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:		

30	Лампа для карамели	1
31	Аппарат для темперирования шоколада	1
32	Газовая горелка (для карамелизации)	3
33	Термометр со щупом	2
34	Аэрограф	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
35	Овоскоп	1
Вспомогательное оборудование:		
36	Стол производственный	10
37	Производственный стол с деревянным покрытием	1
38	Стеллаж передвижной	3
39	Моечная ванна двухсекционная	2