

**государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение Ярославской области
Любимский аграрно-политехнический колледж**

Принято на заседании
педагогического совета
от 16.11.2023 года

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОАУ ЯО

Любимского аграрно-
политехнического колледжа

А.В. Дмитриев

17.11.2023 г.

17.11.2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о мастерской «Поварское дело»

**государственного профессионального образовательного автономного
учреждения Ярославской области Любимского аграрно-
политехнического колледжа**

Общие положения

1.1. Настоящее Положение о мастерской, оснащенной современной материально-технической базой по компетенциям (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;

- методическими рекомендациями Министерства просвещения РФ об оснащении организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, материально-технической базой по приоритетным группам компетенций; (утв. Минпросвещения России 31 января 2019);

- приложение № 3 к Методическим рекомендациям «Примерное положение о мастерской, оснащенной современной материально-технической базой по одной из компетенций», утверждённое заместителем министра просвещения Российской Федерации И.П. Потехиной 19 января 2019 г.

- Уставом ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа, утвержденным министерством образования Ярославской области 07 ноября 2023 г.

1.2. Положение устанавливает требования к созданию и функционированию мастерских, оснащенной современной материально-

технической базой по следующим компетенциям: «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Ресторанный сервис», «Хлебопечение» (далее - Мастерская).

1.3. Мастерские являются структурным подразделением ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа (далее - колледж), осуществляющего образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, оснащенным современной материально-технической базой по указанным компетенциям.

1.4. Мастерская функционирует по месту осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, программам профессионального обучения, дополнительным профессиональным программам, соответствующим заявленному направлению создания мастерских (152470, Ярославская область, г. Любим, ул. Советская, 4/21).

2. Цель и функции мастерской

2.1. Целью Мастерской является практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями.

2.2. Основные функции мастерской:

- образовательная деятельность по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту;
- 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;
- 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;
- расширение сетевого взаимодействия с образовательными организациями разных уровней.

3. Материально-техническая база мастерской

3.1. Оснащение мастерской по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Ресторанный сервис», «Хлебопечение» осуществляется в соответствии с требованиями инфраструктурных листов оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена.

3.2. 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, предприятиями-партнерами, осуществляющими профессиональную деятельность в сфере подготовки по данным компетенциям, коммерческими структурами и другими.

3.3. Загруженность мастерской регулируется планом-графиком и утверждается приказом директора колледжа.

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

3.5. 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.

3.6. В Мастерской оборудуются рабочие места обучающихся, оснащенные для выполнения практических работ, и рабочее место преподавателя.

3.7. В Мастерской могут создаваться вспомогательные помещения для обслуживания и ремонта оборудования, хранения расходных материалов, готовой продукции и другие.

3.8. Оборудование Мастерской может использоваться для выпуска продукции, последующей ее реализации и предоставления услуг в соответствии с условиями, предусмотренными договорами или соглашениями заказчика и колледжа. Продукция реализуется и услуги предоставляются в соответствии с Уставом колледжа и действующим законодательством Российской Федерации.

3.9. В Мастерской могут создаваться вспомогательные помещения для обслуживания и ремонта оборудования, хранения расходных материалов, готовой продукции и другие.

3.10. Помещения и оборудование Мастерской должны соответствовать санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, необходимых для осуществления образовательной деятельности.

4. Руководство мастерской

4.1. Организационная структура и штатное расписание Мастерской определяются и утверждаются директором колледжа в порядке, установленном локальными нормативными актами образовательной организации.

4.2. Непосредственное руководство Мастерской осуществляет заведующий мастерской, назначаемый директором колледжа.

4.3. Заведующий Мастерской подчиняется заместителю директора по учебно-производственной работе.

4.4. 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 в соответствии с функциональными обязанностями.

5. Финансирование Мастерской

5.1. Финансирование Мастерской осуществляется за счет:

- средств, поступающих за обучение по прямым договорам с заказчиками;
- бюджетных ассигнований бюджета субъекта Российской Федерации и федерального бюджета, в том числе гранта на предоставление субсидии;
- средств, полученных за выполнение консультационной деятельности, от реализации учебных, методических, научных и других разработок;
- других источников, предусмотренных законодательством.

6. Контроль за деятельностью мастерской и отчетность

6.1. Контроль за деятельностью Мастерской осуществляется в соответствии с Уставом и локальными нормативными актами колледжа, правовыми актами Российской Федерации и субъекта Российской Федерации.

6.2. Мастерская отчитывается перед директором колледжа об итогах своей деятельности и эффективности использования оборудования.

6.3. Колледж обеспечивает открытость и доступность сведений о расположенном в Мастерской материально-техническом обеспечении, к которому обеспечивается доступ обучающихся и иных категорий лиц.

7. Заключительные положения

7.1. Мастерская создается, реорганизуется и ликвидируется в соответствии с законодательством Российской Федерации, Уставом и локальными нормативными актами колледжа, настоящим Положением.

7.2. Брендинг Мастерской, созданной без использования средств федерального бюджета, проведено в соответствии с концепцией по брендированию Мастерских по приоритетным группам компетенций, размещенной на официальном сайте Министерства просвещения Российской Федерации (<https://edu.gov.ru/>).