



Положение о мастерской по компетенции
«Хлебопечение» (структурном подразделении)

ПСП – А- 3.1.4/12 – 2019

**ПОЛОЖЕНИЕ
О МАСТЕРСКОЙ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»
(СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ)**

Утверждено приказом директора от 28.11.19 г. № 164/1



Красноярск 2019



СОДЕРЖАНИЕ

I.	Общие положения	3
II.	Цель и функции мастерской	4
III.	Материально-техническая база мастерской	4
IV.	Руководство мастерской	5
V.	Финансирование мастерской	5
VI.	Контроль за деятельностью мастерской и отчетность	6
VII.	Заключительные положения	6
	Приложение № 1. План – график работы мастерской	7



І. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение о структурном подразделении: мастерской, оснащенной современной материально-технической базой, (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.

- Уставом образовательного учреждения.



1.2. Положение устанавливает требования к созданию и функционированию мастерской, оснащенной современной материально-технической базой, по компетенции «Хлебопечение».

1.3. Мастерская является структурным подразделением образовательной организации, осуществляющей образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, оснащенным современной материально-технической базой, по компетенции «Хлебопечение».

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 (г. Красноярск, ул. Партизана Железняка, 13, ауд. 021).

II. 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 профессиональным 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.

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА МАСТЕРСКОЙ

3.1. Помещение мастерской оформляется в соответствии со стандартами зонирования, брендирования и оборудования. Оснащение и обновление материально технической базы мастерской осуществляется в соответствии с требованиями инфраструктурных листов Ворлдскиллс



Россия по компетенции «Хлебопечение», размещенных на сайте союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» в информационно-телекоммуникационной сети Интернет, согласно стандартам зонирования, брендинга и оборудования.

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, производственными предприятиями и организациями, центрами оценки квалификации, коммерческими структурами и другими.

3.3. Загруженность мастерской регулируется планом-графиком (приложение № 1), согласуется с заместителем директора по учебно-производственной работе, и утверждается директором.

3.4. Материально-техническая база мастерской может совместно использоваться организациями 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 мастерских оборудуются рабочие места обучающихся, оснащенные для выполнения практических работ и заданий, и рабочее место преподавателя.

3.7. Оборудование мастерской может использоваться для выпуска продукции и последующей ее реализации в соответствии с условиями, предусмотренными договорами или соглашениями заказчика и образовательной организации. Продукция реализуется в соответствии с уставом образовательной организации и действующим законодательством Российской Федерации.

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

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

3.10. Для лиц с инвалидностью и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в мастерских создаются условия¹ с учетом их нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

IV. РУКОВОДСТВО МАСТЕРСКОЙ

4.1. Организационная структура и штатное расписание мастерской определяются и утверждаются руководителем образовательной организации в порядке, установленном локальными нормативными актами образовательной организации.



4.2. Непосредственной руководство мастерской осуществляет заведующий мастерской, назначаемый руководителем образовательной организации.

4.3. Заведующий мастерской подчиняется заместителю директора КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» по учебно-производственному обучению.

4.4. Заведующий мастерской руководит деятельностью мастерской и несёт ответственность за эффективность её использования, обеспечивает соблюдение требований законодательства по охране труда, пожарной и экологической безопасности в мастерской, осуществляет иные обязанности в соответствии с должностной инструкцией.

4.5. В непосредственном подчинении заведующего мастерской находится лаборант.

V. 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, гранта на предоставление субсидии;
- средств, полученных за выполнение консультационной деятельности, от реализации учебных, методических, научных и других разработок;
- других источников, предусмотренных законодательством.

VI. КОНТРОЛЬ ЗА ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ МАСТЕРСКОЙ И ОТЧЕТНОСТЬ

6.1. Контроль за деятельностью мастерской осуществляется в соответствии с уставом и локальными нормативными актами образовательной организации, правовыми актами Российской Федерации и субъекта Российской Федерации.

6.2. Заведующий мастерской отчитывается перед заместителем директора по учебно-производственному обучению учреждения об итогах своей деятельности и эффективности использования оборудования один раз в полгода.

Оценка результативности работы мастерской осуществляется на основе контрольных мероприятий организуемых администрацией учреждения по целевым показателям эффективности мастерской, отчётов заведующего мастерской.

6.3. КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» обеспечивает открытость и доступность сведений о расположенном в мастерской материально-техническом обеспечении, к которому обеспечивается доступ обучающихся и иных категорий лиц.

VII. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Настоящее Положение вводится в действие приказом директора и действует до его отмены. Изменения и дополнения в положение, вносятся путем издания приказа директора о внесении изменений или дополнений в локальный нормативный акт.



7.2. Мастерская создается, реорганизуется и ликвидируется в соответствии с законодательством Российской Федерации, уставом и локальными нормативными актами образовательной организации, настоящим Положением.

