**1. Общие положения**

1.1. Положение регулирует основные вопросы работы учебно-производственной площадки «Центр правильного питания» (далее по тексту – Учебно-производственная площадка), определяет назначение, цели, задачи, функции и основы деятельности учебно-производственной площадки Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Техникум инновационных промышленных технологий и сервиса» (далее по тексту - Техникум).

* 1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и в целях социальной и профессиональной поддержки студентов, а также с учетом СанПиН 2.4.5-2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
	2. Деятельность Учебно-производственной площадки осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, уставом Техникума и настоящим положением, утвержденным Приказом № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_.
	3. Учебно-производственная площадка не является юридическим лицом, наделяется имуществом, закрепленным за Техникумом, и находится в здании Техникума по адресу: 662972, Красноярский край, город Железногорск, улица Ленина, 69.
	4. Учебно-производственная площадка создаётся и ликвидируется приказом директора Техникума.
	5. В соответствии с действующими нормами технического оснащения Учебно-производственная площадка оснащается необходимым для ее деятельности оборудованием, мебелью, посудой и иным инвентарем, приобретаемым за счет средств, полученных из всех источников финансирования Техникума.
	6. В организации работы Учебно-производственной площадки принимают участие штатные сотрудники Техникума, в том числе: преподаватели и мастера производственного обучения, лаборанты, заместитель директора по производственной работе, старший мастер. Кадровое обеспечение осуществляется старшим мастером Техникума.
	7. При осуществлении своей деятельности Учебно-производственная площадка руководствуется в том числе санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации сбалансированного питания обучающихся и сотрудников Техникума.
	8. Ценообразование для реализации готовой продукции Учебно-производственной площадки формируется согласно Постановления от 15.08.1997 года № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» Правительства Российской Федерации.
1. **Цели, задачи и функции**
	1. Основной целью организации работы Учебно-производственной площадки является обучение студентов по профессии 43.01.09 (повар, кондитер) и по специальности 19.01.10 (технологии продукции общественного питания) навыкам обслуживания клиентов, производству и реализации кулинарных изделий и кондитерской продукции.
	2. В процессе реализации указанной цели студентами отрабатываются следующие умения и навыки:

- практика приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- проведение органалиптической оценки качества пищевого сырья и продуктов, составление рационов питания;

- закрепление правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи;

- применение экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях.

2.3. При осуществлении деятельности Учебно-производственная площадка дополнительно обеспечивает выполнение следующих функций:

- обучение студентов кулинарным технологиям в условиях реального производства;

- формирование у студентов представления о малом бизнесе путем непосредственного вовлечения их в процесс продаж, начиная с производственной деятельности и заканчивая реализацией готовой продукции;

- формирование у студентов практических навыков общения с клиентами;

- развитие внебюджетной деятельности техникума в форме реализации изготовленной продукции через точки продаж;

- обслуживание общественных, культурных, профессиональных и иных мероприятий, проводимых в Техникуме; организация кейтеринговой деятельности по заявкам организаций;

- реализация готовой кулинарной продукции студентам Техникума и иным лицам.

1. **Правила привлечения к работе обучающихся**
	1. Привлечение к работе Учебно-производственной площадки обучающихся осуществляется в рамках освоения утвержденных учебных и производственных практик.
	2. Участие обучающихся в работе Учебно-производственной площадки производится на основании графика, утвержденного приказом директора Техникума.
	3. Рабочая смена на Учебно-производственной площадке не может превышать 4 часов в день.
	4. После окончания смены обучающийся должен прибыть на занятия согласно основному расписанию.
	5. Контроль посещения обучающимися Учебно-производственной площадки возлагается на кураторов и мастеров производственного обучения.
	6. Занятия на Учебно-производственной площадке проводятся в соответствии с программой производственного обучения по профессии (специальности) с учетом учебно-контролирующей документации, разработанной в установленном порядке.
	7. Прохождение учебных и производственных практик на Учебно-производственной площадке обеспечивает не только освоение обучающимися техники изготовления продуктов питания, но и формирует у обучающихся самостоятельное представление о бизнес-процессе, т.к. обучающиеся принимают участие, в том числе, в следующих процессах производства:

- изучение и анализ потребительского спроса на тот или иной вид производимой продукции;

- расчет себестоимости изготовленной продукции;

- наблюдение за ценообразованием на готовую продукцию и пр.

1. **Хозяйственная деятельность структурного подразделения**
	1. Имущество и результаты деятельности Учебно-производственной площадки учитываются на балансе техникума. Результаты хозяйственной деятельности Учебно-производственной площадки в соответствии с Уставом являются доходами от внебюджетной деятельности, реализуемой в соответствии с уставными целями и не противоречащей основной деятельности Техникума.
	2. Из средств, полученных Техникумом от деятельности Учебно-производственной площадки, производятся начисления заработной платы работникам Техникума, занятым в производстве и реализации продукции.
	3. Доход от деятельности Учебно-производственной площадки реинвестируется в образовательный процесс посредством развития материально-технической базы практического обучения.
2. **Принципы организации производственной деятельности**
	1. Общее руководство Учебно-производственной площадкой осуществляет заместитель директора по производственной работе.
	2. Руководство производственной деятельностью осуществляется руководителем отдела профессиональной подготовки и внебюджетной деятельности по следующим направлениям:

- организация закупок продуктов и полуфабрикатов и контроль за их качеством;

- организация производственной деятельности;

- соблюдение работниками Учебно-производственной площадки технологических норм и правил;

- ведение необходимой документации;

- финансовая отчетность и контроль за производственной деятельностью Учебно-производственной площадки;

- реализация готовой продукции;

- обеспечение надлежащих условий хранения полуфабрикатов и готовой продукции.

* 1. Планы и графики работы Учебно-производственной площадки, а также иная регламентирующая документация по деятельности Учебно-производственной площадки формируется старшим мастером и утверждается в установленном порядке.
	2. Для организации деятельности Учебно-производственной площадки используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

- наличие подсобного помещения для временного краткосрочного хранения продуктов;

- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации.

* 1. В помещении Учебно-производственной площадки в обязательном порядке должны находиться:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

-журнал здоровья;

-журнал готовой продукции;

- утвержденное меню.

* 1. Продукты, а также полуфабрикаты, используемые для приготовления, приобретаются только при наличии надлежащей сертификации соответствия; проверка наличия сертификатов на закупаемую продукцию и сроков годности осуществляется руководителем отдела профессиональной подготовки и внебюджетной деятельности при участии мастеров производственного обучения, закрепленных за выпуском соответствующего вида продукции.
	2. Срок хранения готовой кулинарной продукции в помещениях Учебно-производственной площадки составляет двое суток вне зависимости от ассортимента.
1. **Порядок утверждения и изменения настоящего Положения**
	1. Настоящее Положение утверждается приказом директора Техникума.
	2. В настоящее Положение могут вноситься изменения и дополнения, утверждаемые приказом Директора Техникума по согласованию с Советом учреждения.