

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Волгоградский колледж  
ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО:  
Педагогическим советом Колледжа  
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

СОГЛАСОВАНО:  
Протокол заседания Совета колледжа  
№ 1 от 01.09.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа

С.В. Самохвалов

« 01 » сентября 2020 г.

Положение

о мастерской, оснащенной материально-технической базой по компетенции  
«Хлебопечение»

Волгоград 2020 г.

## 1. Общие положения

Настоящее Положение о мастерской, оснащенной современной материально-технической базой по компетенции «Хлебопечение» (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 26.07.2019 г.)

- 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 Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"

- 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 образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. № 196.

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

Мастерская является структурным подразделением ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» (далее - Колледж), осуществляющей образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, оснащенной современной материально-технической базой по компетенции «Хлебопечение».

Мастерская функционирует по месту осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, программам профессионального обучения, дополнительным профессиональным программам, соответствующим заявленному направлению создания мастерских: Волгоградская область, город Волгоград, улица Новодвинская, дом 20.

## **2. Цель и функции мастерской**

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

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;

- профессиональная деятельность в движениях Ворлдскиллс и Абилимпикс;

- 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;

- внедрение современных технологий оценки качества подготовки выпускников основных профессиональных образовательных программ, программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ на основе демонстрационного экзамена.

## **3. Материально-техническая база мастерской**

Оснащение Мастерской осуществляется в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов (далее - ФГОС), с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, утвержденной приказом Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)» от 31.01.2019 № 31.01.2019-1 в редакции приказа от 31.05.2019 № 31.05.2019-5, комплектами оценочной документации (КОД), техническим описанием компетенции, инфраструктурными листами, размещенных на официальном сайте союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

Материально-техническая база Мастерской используется в соответствии с целями, определенными настоящим Положением:

- педагогическими работниками, обучающимися в целях реализации образовательного процесса, проведения процедуры аттестации, иными лицами, вовлеченными в реализацию образовательных программ в сетевой форме;

- физическими и юридическими лицами – участниками взаимодействия, в том числе образовательными организациями, производственными предприятиями и организациями, центрами оценки квалификации, и другими в рамках реализации образовательных программ.

Загруженность мастерской реализуется планом-графиком, который разрабатывается заведующим мастерской с учетом Графика учебного процесса колледжа, согласовывается с заместителем директора по производственному обучению и утверждается директором.

В случае использования помещений и оборудования Мастерской для реализации образовательных программ в сетевой форме взаимодействия, план-график совместно разрабатывается и согласовывается организациями, участвующими в реализации образовательных программ.

В Мастерской оборудованы рабочие места обучающихся и рабочее место преподавателя для выполнения практических работ и заданий.

В мастерской созданы условия для сохранности и безопасного использования оборудования и инвентаря.

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

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в мастерской «Хлебопечение» созданы специальные условия в соответствии с п. 24 Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 №438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" <sup>1</sup>.

#### **4. Руководство мастерской**

Организационная структура мастерской определяются и утверждаются директором в порядке, установленном локальными нормативными актами колледжа.

Непосредственное руководство мастерской осуществляет заведующий мастерской, назначаемый директором колледжа.

Заведующий мастерской подчиняется заместителю директора по производственному обучению колледжа, в соответствии локальными актами колледжа.

Заведующий мастерской руководит деятельностью мастерской, несет материальную ответственность за сохранность оборудования и инвентаря, обеспечивает соблюдение требований законодательства РФ по охране труда, пожарной и экологической безопасности в мастерской, осуществляет иные обязанности в соответствии с должностной инструкцией.

#### **5. Права и обязанности заведующего мастерской**

Заведующий мастерской имеет право:

- участвовать в обсуждении проектов и решений, касающихся деятельности структурного подразделения;
- инициировать и проводить совещания по учебным, научным, административно-правовым, организационным и другим вопросам;
- вносить на утверждение правила и инструкции по работе в

мастерской;

- распоряжаться вверенным ему имуществом с соблюдением требований, определенных нормативными правовыми актами, Уставом;
- требовать прекращения (приостановления) работ (в случае нарушений, несоблюдения установленных требований и т. д.), соблюдения установленных норм, правил, инструкций, давать указания по исправлению недостатков и устранению нарушений работникам колледжа в пределах своей компетенции;
- участвовать в служебных совещаниях различного уровня при обсуждении вопросов, касающихся исполняемых работниками структурного подразделения должностных обязанностей;
- получать от других структурных подразделений сведения, необходимые для выполнения возложенных на структурное подразделение задач и функций;
- вносить предложения директору колледжа по совершенствованию работы структурного подразделения.

На заведующего мастерской «Хлебопечение» возлагаются обязанности по добросовестному выполнению возложенных на него задач и функций в соответствии с должностной инструкцией и локальных актов колледжа.

## **6. Финансирование мастерской**

При реализации образовательных программ, для обеспечения качества оказываемых образовательных услуг в соответствии ФГОС, колледж осуществляет полное финансирование деятельности мастерской.

Финансирование осуществляется по следующим направлениям:

- дооснащение мастерской оборудованием и инвентарем на основании требований ФГОС к освоению программ, инфраструктурных листов по данной компетенции и иных нормативных документов;
- содержание имущества мастерской;
- приобретение расходных материалов и сырья;
- обеспечение питьевого режима;
- организация питания участников, волонтеров, экспертов и сопровождающих конкурсов профессионального мастерства всех уровней;
- оплата труда и налогов на заработную плату;
- организация награждения по итогам конкурсов профессионального мастерства всех уровней.

Финансирование осуществляется за счет внебюджетных средств колледжа, субсидии на обеспечение выполнения государственного задания и других источников, предусмотренных действующим законодательством РФ и Уставом.

## **7. Контроль за деятельностью мастерской и отчетность**

Контроль за деятельностью мастерской осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, Уставом и локальными актами колледжа.

Мастерская «Хлебопечение», в лице заведующего мастерской, отчитываются перед директором колледжа по итогам своей деятельности.

Колледж обеспечивает открытость и доступность сведений материально-техническом обеспечении мастерской.

## 8. Заключительные положения

Мастерская создается, реорганизуется и ликвидируется в соответствии с Уставом и локальными актами Колледжа.

Брендинг мастерской осуществляется в соответствии с концепцией по брендированию мастерских по приоритетным группам компетенций, размещенной на официальном сайте министерства Просвещения Российской Федерации, при условии выполнения установленных требований к оснащению мастерских.

<sup>1</sup> Под специальными условиями для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание организации, осуществляющей образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.