ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИВАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»

П Р И К А З

от 30.08 2017 № 153

г. Иваново

О создании учебной фирмы на базе Ресурсного центра ОГБПОУ «Ивановский колледж сферы услуг»

В целях формирования предпринимательской инициативы обучающихся, адаптации на рабочем месте в условиях реального производства, формирования навыков работы в трудовом коллективе, для прохождения учебной и производственной практики, трудоустройства в свободное от учебы время по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать учебную фирму по оказанию услуг общественного питания на базе Ресурсного центра областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ивановский колледж сферы услуг» по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» с 01 сентября 2017 г.
2. Утвердить Положение об учебной фирме.
3. Руководство учебной фирмы возложить на начальника учебно-производственного отдела, руководителя ресурсного центра колледжа Зарипову Н.А.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

ДИРЕКТОР ОГБПОУ ИКСУ **И.В. БОГАТЫРЕВА**

С приказом ознакомлена:
Начальник учебно-производственного отдела, руководитель ресурсного центра Н.А. Зарипова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ ИКСУ
_____И.В. Богатырева
Приказ № 153 от 30.08.2017

ПОЛОЖЕНИЕ
об учебной фирме профессиональной образовательной организации

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об учебной фирме профессиональной образовательной организации по направлениям «Технология продукции общественного питания», «Организация обслуживания в общественном питании», «Повар, кондитер» (далее - Положение, Учебная фирма, ПОО) устанавливает организацию общественного питания на базе ПОО.

Положение определяет функции и ответственность по организации общественного питания, на основе разработанной и документально оформленной системы технического и торгового процесса.

Система организации общественного питания представляет собой систематически выполняемую работу по приготовлению кулинарных изделий и их реализацию.

1.2. Учебная фирма ПОО предусматривает разработку практических действий в области обслуживания посетителей, приготовления кулинарных изделий, их реализацию, определяет цели и задачи ПОО в данном виде деятельности.

1.3. Учебная фирма предназначена для организации учебной и производственной практики и занятости обучающихся во внеучебное время через реальное оказание услуг общественного питания. Учебная фирма действует в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.4. Практическая отработка умений и знаний в Учебной фирме позволяет обучающимся ознакомиться с условиями самостоятельной деятельности на производстве. Эта форма деятельности не имеет целью получение прибыли. Она предусматривает на практике организацию предпринимательского дела, отработку практических навыков в процессах: приемка сырья и оценивание его качества, приготовление кулинарных изделий, обслуживание посетителей, реализация продукции, составление отчетов; практическую реализацию воспитательной концепции ПОО, конечной целью которой является самоактулизация личности выпускника, его мобильность и конкурентоспособность на рынке труда.

1.5. Учебная фирма, исходя из профиля специальности имеет, оборудование и необходимый инвентарь. Работы по организации обслуживания посетителей, по производству и реализации кулинарных изделий определены с учетом учебного плана. Услуги по организации производства и реализации кулинарных изделий осуществляются с использованием внебюджетного счета.

2. Цели и задачи Учебной фирмы

2.1. Основная цель Учебной фирмы - развитие организационных навыков и психологической готовности обучающихся приступить сразу после окончания ПОО к работе по специальности. Деятельность Учебной фирмы является подготовительной ступенью к молодежному предпринимательству и первым шагом к созданию рабочих мест и сокращению безработицы.

2.2. Задачи Учебной фирмы:

- формирование практических умений и навыков по профессии «Повар, кондитер», по специальности «Технология продукции общественного питания»;
- применение теоретических знаний, отрабатывать практические умения обучающимися в условиях самостоятельной деятельности на производстве;
- воспитание уважения у обучающихся к труду и избранной профессии, специальности.

3. Учебно-материальная база Учебной фирмы

3.1. К учебно-материальной базе относится оборудование и инвентарь, а также учебно-наглядные пособия, технические средства обучения, электронно-вычислительная техника, другое имущество учебного назначения, которое не может быть использовано в целях, не противоречащих основным задачам.

3.2. Состояние учебно-материальной базы должно соответствовать уровню требований, определенных соответствующими нормативами.

3.3. Развитие учебно-материальной базы Учебной фирмы осуществляется в пределах бюджетных ассигнований и внебюджетных средств в ПОО.

4. Руководство и контроль Учебной фирмы

4.1. Руководство Учебной фирмой осуществляет работник колледжа, назначенный директором в установленном трудовым законодательством порядке. директор или его заместитель, инженер по охране труда, главный бухгалтер в части, касающейся их должностных инструкций.

4.2. Организация производственного процесса в Учебной фирме возлагается на преподавательский состав, определенный приказом директора об организации Учебной фирмы.

5. Права и обязанности сотрудников Учебной фирмы

5.1. Преподавательский состав Учебной фирмы в своей работе обязан руководствоваться законодательством РФ, приказами и распоряжениями директора или его заместителя, Положением о практике обучающихся, настоящим Положением и должностной инструкцией (приложение).

5.2. Преподавательский состав Учебной фирмы обязан нести коллективную, материальную ответственность за обеспечение сохранности товарно-материальных

ценностей, вести учет товарно-материальных ценностей; строго выполнять правила внутреннего распорядка, режим работы в Учебной фирме; соблюдать противопожарную безопасность, охрану труда и санитарные требования.

5.3. Преподавательский состав имеет право:

- вносить предложения по организации работы Учебной фирмы;
- не допускать к работе в Учебной фирме обучающихся, не прошедших инструктажа по охране труда и медицинской комиссии по допуску к данному виду работы, не имеющих соответствующей спецодежды;
- сообщать о нарушениях в работе Учебной фирмы непосредственному руководителю;
- реализовывать иные права в соответствии с действующим законодательством.

Приложение
к Положению об Учебной фирме

Должностная инструкция сотрудников Учебной фирмы

Должностные обязанности сотрудников Учебной фирмы распределяются в соответствии с приказом директора:

- организуют выполнение практических работ по проведению качественного приготовления кулинарных изделий, обслуживанию посетителей обучающимися;
- отвечают за выполнение режима работы обучающимися, соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием, инструментами и своевременное оформление журнала по технике безопасности;
- отвечают за ведение технологической и учетно-отчетной документации;
- ведут контроль обеспечения производства необходимым сырьем и полуфабрикатами, контролируют сроки, ассортимент, количество и качество, их поступление и реализация;
- осуществляют контроль соблюдения технологии приготовления, нормой закладки сырья и расхода готовой продукции;
- осуществляют контроль качества и безопасности готовой продукции;
- осуществляют составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности Учебной фирмы;
- осуществляют контроль правильности использования оборудования и других основных средств;
- несут ответственность за организацию работы, соблюдением санитарных норм и правил, соблюдением охраны труда и техники безопасности;
- несут ответственность за комплектацию оборудования, инвентаря и наличие инструмента на закрепленном рабочем месте.