

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Даниловский политехнический колледж

Утверждаю:

Директор ГПОУ ЯО

Даниловский политехнический

колледж

Н.А.Богомолов



«24» сентября 2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об учебно-производственном комплексе
«Кулинария»

2024 г.

1. Общие положения.

1.1. Учебно – производственный комплекс «Кулинария» (далее – УПК) является структурным подразделением государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Даниловского политехнического колледжа (далее – Колледжа) и служит основной базой производственного обучения по профессиям и (или) специальностям профиля Колледжа. Настоящее положение об УПК разработано в соответствии с нормативно- правовыми документами:

- Конституция Российской Федерации;
- Гражданский кодекс Российской Федерации;
- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Российской Федерации от 07.02.1992№2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»;
- Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики »;
- Указ Президента Российской Федерации от 21.11.2022 № 449-ФЗ «О внесении изменений в статьи 27 и 28 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Бюджетный кодекс Российской Федерации;
- Трудовой кодекс Российской Федерации;
- Паспорт национального проекта «Образование», утвержденный президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам (протокол от 24.12.1018 №16);
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения России от 17.05.2022 года №336;
- ФГОС среднего профессионального образования;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.08.2022 №762;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 №499;
- Нормы и правила содержания, эксплуатации и ремонта оборудования специализированных лабораторий и станочного парка;
- Устав и локальные нормативные акты Колледжа.

1.2. Структура УПК определяется в соответствии с учетом состава профессий и (или) специальностей, по которым осуществляется подготовка квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в Колледже.

За ним закрепляется имущество, необходимое для максимального выполнения обучающимися программ производственного обучения и находящееся на балансе Колледжа.

Структура УПК: Кулинария

1.3. УПК осуществляет свою деятельность в соответствии с Уставом Колледжа, локальными нормативными актами и настоящим Положением.

1.4. Руководитель УПК имеет право от имени Колледжа по доверенности заключать гражданско – правовые договора с другими организациями.

1.5. Во взаимоотношениях с третьими лицами полную имущественную ответственность за УПК несет Колледж.

1.6. УПК создан на неограниченный срок и может быть репрофилирован, реорганизован или ликвидирован по инициативе директора Колледжа.

1.7. Полное наименование – Учебно – производственный комплекс «Кулинария» государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Даниловского политехнического колледжа.

Адрес УПК «Кулинария» ГПОУ ЯО Даниловского политехнического колледжа: 152070 Ярославская область, г. Данилов, ул. Володарского, д. 83

2. Цели, виды и задачи деятельности УПК «Кулинария»

2.1. Цели и виды деятельности УПК определяются Колледжем и соответствуют его уставным целям и предмету деятельности в части, касающейся УПК.

2.1.1. Основными целями деятельности УПК является:

- развитие материально-технической базы Колледжа, создание инфраструктурной среды для проведения образовательной и производственной деятельности;
- усовершенствование профессиональных навыков обучающихся по основным профессиональным образовательным программам;
- оказание содействия в трудоустройстве обучающихся колледжа;
- помощь в приобретении опыта работы;
- удовлетворение потребностей физических лиц в работах и услугах, предоставляемых УПК.

2.1.2. В УПК осуществляется следующие виды деятельности (услуг):

- ОКВЭД 45.20 Техническое обслуживание и ремонт автотранспортных средств.

2.2. Основные задачи УПК:

- формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности/профессии;

- повышение эффективности использования учебно-производственных площадей и оборудования колледжа;

- привлечение внебюджетных финансовых и материальных средств для обеспечения и совершенствования основной уставной деятельности колледжа;

- повышение ответственности обучающихся и работников колледжа за конечный результат своей работы, качество и эффективность труда.

2.3. Прейскурант платных услуг по каждому виду предпринимательской и иной приносящей доход деятельности утверждается директором Колледжа.

2.4. УПК «Кулинария» имеет право:

- самостоятельно, в пределах, предоставленных ему настоящим Положением полномочий, осуществлять свою предпринимательскую и иную приносящую доход деятельность;

- использовать в своей предпринимательской и иной приносящей доход деятельности переданное ему Колледжем имущество;

- от своего имени в пределах имеющихся полномочий устанавливать внутренние отношения с другими подразделениями Колледжа;

- расширять номенклатуру выполняемых работ и оказываемых услуг, в том числе:

- а) разрабатывать планы производства;

- б) использовать трудовые ресурсы, технологическое оборудование и другие средства для выполнения работ, оказания услуг;

- в) приобретать сырье и расходные материалы;

- г) вести учет и формировать установленную отчетность о своей производственной деятельности;

- д) осуществлять автоматизацию производственных процессов, выявлять и использовать резервы для повышения производительности труда;

- е) осуществлять материально-техническое обеспечение своего производства с использованием средств Колледжа.

3. Организация учебно-производственной и финансовой деятельности

3.1. Учебно-производственная деятельность УПК строится на основе учебных и иных планов и программ с учетом обеспечения условий для практической подготовки обучающихся и производства продукции, выполнения работ и оказания услуг.

3.2. Режим работы УПК утверждается директором Колледжа и формируется с учетом требований трудового законодательства к продолжительности работы несовершеннолетних обучающихся.

3.3. Основной объём работ в УПК выполняется штатными работниками и обучающимися Колледжа.

3.4. Обучающиеся Колледжа в период прохождения практической подготовки в УПК заключают срочный трудовой договор согласно законодательству Российской Федерации. Продолжительность рабочего времени обучающихся в период прохождения практической подготовки в УПК должна соответствовать требованиям Трудового кодекса Российской Федерации, правилам и нормам охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности.

3.5. Затраты УПК, необходимые для создания условий и организации производственного обучения обучающихся, функционирования учебных объектов, включаются в смету доходов и расходов от приносящей доход деятельности.

3.6. Основными показателями деятельности УПК является соответствие его учебной базы и учебно-производственной деятельности требованиям к практической подготовке специалистов, а также размер превышения доходов над расходами (объём прибыли).

3.8. Прибыль, полученная УПК, направляется на стимулирование работников, расширение и укрепление учебно-производственной базы.

3.9. В деятельности УПК задействованы штатные работники колледжа на основании внутреннего совместительства (совмещения), обучающиеся и выпускники Колледжа. Штат работников УПК «Кулинария» утверждается директором Колледжа.

4. Управление УПК «Кулинария»

4.1. Непосредственное руководство деятельностью УПК осуществляется руководителем, который назначается приказом директора Колледжа. На должность руководителя УПК назначается лицо, имеющее, высшее или среднее профессиональное образование.

4.2. Руководитель УПК:

- организует и контролирует всю хозяйственную деятельность УПК, соблюдение финансовой, договорной и трудовой дисциплины;
- совместно с руководством Колледжа обеспечивает прохождение практической подготовки обучающимися в соответствии с учебными планами и программами;
- обеспечивает выполнение производственно-финансового плана УПК;
- проводит мероприятия по повышению производительности труда и снижению себестоимости продукции, работ и услуг;
- распределяет продукцию УПК. В первую очередь производимая продукция должна полностью обеспечивать потребности УПК, Колледжа. Оставшаяся продукция реализуется по рыночным ценам в установленном порядке;
- несет материальную ответственность перед Колледжем за сохранность и исправность основных средств, оборудования и иного имущества, закрепленного за ним;

- организует материально-техническое снабжение УПК и реализацию продукции УПК;
- обеспечивает выполнение установленных требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности;
- несет ответственность за ведение учета и отчетности, подписывает отчеты, справки и другую документацию от УПК;
- осуществляет разработку годовых планов работ и представляет эти планы на рассмотрение и утверждение директору Колледжа;
- определяет должностные обязанности своих заместителей и иных работников УПК;
- представляет предложения директору Колледжа о распределении доходов и прибыли, о приеме и увольнении работников УПК, а также об их поощрении и наложении на них взысканий;
- осуществляет представительство во всех заинтересованных организациях от имени Колледжа в пределах полномочий, определенных выданной ему доверенностью, по вопросам, касающимся деятельности УПК.

Руководитель УПК имеет также иные права и иные обязанности, предусмотренные в заключенном с ним трудовом договоре, должностной инструкции и других локальных нормативных актах Колледжа.

5. Производственная деятельность, сбыт и материально-техническое обеспечение, ценообразование

5.1. УПК «Кулинария» организует практическую подготовку обучающихся, свою производственно-хозяйственную деятельность на основе заказов Колледжа и договоров, заключенных со сторонними организациями.

5.2. В зависимости от спроса и рынка сбыта продукции (работ, услуг) УПК по решению руководства Колледжа может быть перепрофилирован на производство других видов продукции, выполнение работ, услуг.

5.3. Нормы расходов сырья и материалов на единицу продукции, нормы выработки продукции, производимой УПК, устанавливаются техническими и экономическими службами Колледжа.

6. Отчетность УПК «Кулинария»

6.1. УПК в своей деятельности подконтролен Колледжу в лице директора.

6.2. Учет денежных, материально-технических средств ведется бухгалтерией Колледжа.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение утверждается директором Колледжа.

7.2. Если один из пунктов настоящего Положения становится недействительным вследствие изменения Устава или локальных нормативных актов Колледжа, Положение об УПК не теряет своей юридической силы. Недействительный пункт при необходимости исключается либо заменяется аналогичным, соответствующим вновь принятым нормам Устава или локальным нормативным актам Колледжа