

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

СОГЛАСОВАНО

Советом академии

от «13» сентября 2023 г.

протокол № 17

секретарь Совета академии

Э.В. Юровская

регистрационный № V11-22

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

КГБПОУ «ААГ»

от «13» сентября 2023 г.

№ 103/76-ис

С. В. Ездин



Положение
о профессиональной школе «Школа кондитерского искусства»

Барнаул 2023

1. Общие положения

1.1 Положение о профессиональной школе «Школа кондитерского искусства» КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» (далее – Академия) определяет порядок функционирования Школы кондитерского искусства (далее – Школы).

1.2 Школа организуется с целью создания дополнительных условий по формированию профессиональных квалификаций специалистов и рабочих.

1.3 Основными задачами Школы являются:

- повышение интереса к кондитерскому искусству, особенно молодежи;
- повышения квалификации специалистов сферы общественного питания, а также проведение мастер-классов с привлечением социальных партнеров Алтайского края;
- организация конкурсов, викторин, выставок, мастер-классов культурно-просветительских мероприятий в городе Барнаул, в районах Алтайского края и др. регионах;
- повышения квалификации преподавательского состава высших и среднее специальных профессиональных образовательных учреждений;
- формирование развития общественного питания, сервиса и гостеприимства в Алтайском крае.

1.4 Школа выполняет следующие функции:

- *планирование* (перспективное и текущее планирование мероприятий, внеурочной деятельности кондитерского мастерства; подготовку продукции на мероприятия; проведение мастер-классов; формирование предложений руководству Академии по текущему и перспективному планированию деятельности Академии в вопросах профессионального и творческого уровня обучающихся).

- *информационная* (доведение до сведения преподавателей, ПЦК и других структурных подразделений Академии информации о работе Школы);

1.5 Положение о Школе разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Устава краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденного приказом Министерством образования и науки Алтайского края от 16.06.2021 г. № 812;
- Положения о МФЦПК, утвержденного приказом от 14.09.2022 № 01-06/191.

1.6 Настоящее Положение определяет деятельность Школы.

2. Состав и структура Школы кондитерского искусства

2.1 Участниками Школы являются обучающиеся специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

2.2 В целях обеспечения эффективной работы Школы в структуру включены: руководитель Школы, члены Школы.

2.3 Из числа участников Школы руководитель выбирает Актив Школы.

2.4 Распределение обязанностей между членами Школы и порядок выполнения работ определяется исходя из цели деятельности, основных задач и функций.

2.5 Функции сотрудников Школы:

Руководитель Школы:

- организует разработку плана работы Школы;
- вносит предложения руководству Академии о составе Школы в соответствии с реальным объемом и характером выполняемых работ, поощрении сотрудников, наложении взысканий;
- предлагает варианты активного участия каждого участника в работе Школы, контролирует работу;
- определяет формы сбора и обобщения информации;
- обобщает и систематизирует материалы;
- анализирует предложения и выносит их на обсуждение Актива Школы, предлагает стратегию разработки темы, проекта и т.д.

Члены Школы:

- активно участвуют в заседаниях Школы;
- выполняют творческие задания руководителя Школы;
- высказывают свое мнение по предложенным материалам.

3. Права, ответственность и обязанности Школы кондитерского искусства

3.1 Права

3.1.1 Руководитель Школы имеет право:

- представлять Школу и выносить предложения по улучшению её работы на административных совещаниях;
- запрашивать у структурных подразделений Академии необходимую для работы информацию и финансовую поддержку;
- принимать участие во всех внутренних совещаниях по вопросам дополнительного образования.

3.1.2 Актив Школы имеет право:

- участвовать в разработке текущих и перспективных планов Школы,
- вносить предложения по улучшению работы Школы;
- участвовать в разработке мероприятий для вне- и внутриучрежденческого использования;
- участвовать в проведении заседаний Школы по вопросам, относящимся к сфере ее деятельности.

3.1.3 Участники Школы имеют право:

- вносить на рассмотрение руководства Школы предложения по совершенствованию работы Школы;

- требовать от руководства Академии оказания содействия в выполнении обязанностей, определенных для Школы;
- реализовывать творческие идеи.

Участники Школы за систематическое невыполнение обязанностей Активом Школы могут быть отчислены из его состава.

3.2 Ответственность

3.2.1 Руководитель Школы несет ответственность:

- за соблюдение действующего законодательства, выполнение приказов и распоряжений директора Академии;
- за организацию деятельности Школы по выполнению возложенных на нее задач и функций;
- за разработку отчетно-планирующей документации по работе Школы;
- за качество мероприятий, в которых принимает участие Школа.

3.2.2 Участники Школы несут ответственность:

- за качество и своевременность выполнения возложенных на них обязанностей, поручений;
- за неподчинение членам Актива Школы;
- за нарушение внутренней дисциплины Школы;
- за порчу вверенного им имущества Школы.

3.3 Обязанности

3.3.1 Руководитель Школы обязан:

- выполнять возложенные на него поручения по реализации основных направлений работы Школы;
- выявлять интересы, творческие способности обучающихся, вовлекать их в работу Школы;
- организовывать участие Школы в различных мероприятиях;
- знакомить с лучшими образцами отечественного и зарубежного кулинарного искусства;
- содействовать в проведении конкурсов, мероприятий в Академии, городе, крае.
- осуществлять контроль за деятельностью Школы;
- обобщать и анализировать результаты работы Школы, подготавливать материалы для распространения опыта;
- планировать работу Школы;
- информировать структурные подразделения Академии об организуемых и проводимых мероприятиях Школы;
- консультировать всех заинтересованных лиц по вопросам, входящим в компетенцию Школы;
- разрабатывать предложения по совершенствованию работы Школы.

3.3.2 Актив Школы обязан:

- вносить на рассмотрение руководства Школы предложения по совершенствованию работы Школы;
- требовать от руководства Академии оказания содействия в выполнении обязанностей, определенных для Школы;
- реализовывать творческие идеи;
- посещать мероприятия, проводимые Школой.

3.3.3 Участники Школы обязаны:

- активно участвовать в мероприятиях, организуемых и проводимых Школой;
- выполнять все указания и поручения Актива Школы;
- оказывать помощь в адаптации обучающихся специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» нового набора.

4. Организация деятельности Школы кондитерского искусства

4.1 Руководитель Школы составляет план работы по полугодиям учебного года, включая формулирование существующей проблемы, цель и пути её достижения, способы отслеживания получаемых результатов.

4.2 Формы работы Школы:

- внеурочные занятия кондитерского искусства;
- мастер-классы;
- подготовка к конкурсам и чемпионатам;
- беседа, обсуждение, объяснение, дискуссия;
- самостоятельная работа.

4.3 В качестве общего результата работы Школы является документально оформленный план мероприятий.

4.4 Заседания Школы проводятся регулярно по отдельному графику, не реже двух раз в месяц. По вопросам, обсуждаемым на заседании Школы, выносятся решения, которые фиксируются в протоколе заседания, доводятся до сведения всех заинтересованных лиц с указанием сроков исполнения и лиц, ответственных за исполнение.

4.5 Заседание Школы считается правомочным при наличии не менее пяти его членов.

4.6 Школа прекращает свою деятельность по результатам выполненной работы.

4.7 По итогам работы руководитель Школы составляет отчет.

4.8 В своей деятельности руководитель и члены Школы подотчетны Академии. Контроль над деятельностью Школы осуществляет Филимонова Татьяна Валерьевна.

4.9 Для выполнения функций и реализации прав членов, Школа взаимодействует:

а) с администрацией Академии, которая создает благоприятные условия для эффективной деятельности, содействует выполнению его решений, укрепляет его авторитет в педагогическом коллективе; содействует повышению управленческой компетентности членов Школы;

б) с предприятиями, служащими базами практики для обучающихся специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;

4.10 Для реализации определенных задач, анализа материалов по обсуждаемым вопросам, выработке предложений и решений представители Школы

могут присутствовать на заседаниях Методического совета, службы образовательных инноваций, редакционно-издательской службы и других структурных подразделений Академии.

4 Делопроизводство Школы кондитерского искусства

5.1 К документации Школы относят:

- Положение о Школе;
- планы и отчеты о работе Школы;
- разработанные учебные материалы (презентации, фильмы и др.).