

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

СОГЛАСОВАНО  
Советом академии  
от «29» сентября 2020 г.  
протокол № 47  
секретарь Совета академии  
Э.В. Юровская  
регистрационный № 1-51

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
КГБПОУ «ААГ»  
от «29» сентября 2020 г.  
№ 01-01/2020  
В.Ф. Косинова



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о студенческой столовой**

Барнаул 2020

## **I Общие положения**

Студенческая столовая создана в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденным Постановлением Правительства РФ от 18.07.2008, № 543; Положением о производственной (профессиональной) практике студентов, курсантов образовательных учреждений среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования Российской Федерации от 21.07.1999, № 1991); Положением об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.11.2009, № 673), Уставом академии.

Создана учебная столовая с целью организации практики для студентов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», а также для обеспечения горячим питанием студентов и сотрудников академии. Студенты по графику выходят на рабочие места поваров.

Студенческая столовая является учебно-производственной базой обучения студентов, обеспечивающей практическое совершенствование и закрепление у обучаемых знаний, умений и навыков по основным темам учебных планов и программ колледжа с учетом Государственных образовательных стандартов.

## **II Права и ответственность**

Заведующая производством столовой имеет право:

- отстранять от практики студентов, пропускающих практику без уважительных причин, недобросовестно относящихся к своим обязанностям;
- отстранять от работы студентов, не прошедших медицинский осмотр;
- сообщать мастеру производственного обучения о ходе прохождения практики.

Заведующая производством столовой обязана:

- создать условия практикантам для прохождения практики в соответствии с требованиями техники безопасности;
- организовать рабочие места студентов, обеспечив их необходимым оборудованием и инвентарем;
- организовывать отработку студентами пропущенных по уважительной причине часов;
- организовывать по талонам горячее питание несовершеннолетним сиротам.

Студенты имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации труда в столовой;

- своевременно сообщать о невыходе на рабочее место в случае болезни или по другой уважительной причине;
- отрабатывать пропущенные по болезни часы, согласовав время и сроки отработки с мастером производственного обучения и заведующей производством.

Студенты обязаны:

- до начала работы прослушать инструктаж по технике безопасности и соблюдать эти правила во время работы;
- посещать практику по графику учебного процесса, утвержденному директором академии;
- своевременно начинать и заканчивать рабочий день, продолжительность которого составляет 6 часов в день;
- выполнять производственную программу столовой, составленную с учетом программы практики;
- выполнять установленные нормы выработки;
- вести учебную документацию (дневник-отчет) своевременно и в соответствии с требованиями;
- один раз в неделю в установленное время являться на инструктаж к мастеру производственного обучения;
- после окончания практики студенты обязаны сдать квалификационный экзамен, состоящий из 3 этапов: тестирование на компьютере, решение ситуационной задачи, практическое задание.

Квалификация знаний и практического опыта студентов определяется компетентной комиссией, в состав которой входят преподаватели и мастера производственного обучения.

### **III Структура**

Общее руководство учебной столовой осуществляет директор академии. Непосредственное руководство учебной столовой осуществляет заведующий производством, который назначается на эту должность приказом директора академии. В его подчинении находятся специалисты, утвержденные штатным расписанием. Для каждого сотрудника разработаны должностные обязанности, которые он обязан выполнять.

Руководство и контроль над выполнением учебных планов и программ, соблюдением сроков и качества обучения студентов осуществляет администрация академии.

В подчинении заведующего производством находятся студенты, закрепленные за ним мастером производственного обучения на период прохождения практики, согласно учебному плану.

Ответственность за обучение и воспитание студентов в процессе профессионального обучения, производственной практики возлагается на заместителей директора по учебной и воспитательной работе академии, заведующей отделом практики, мастеров производственного обучения и

преподавателей специальных дисциплин. В период обучения запрещается использовать студентов на работах, не связанных с процессом овладения профессией (специальностью), устанавливать для них суммированный рабочий день.

#### **IV Порядок работы**

За время работы в студенческой столовой студенты отрабатывают программу практики, утвержденную заместителем директора по учебно-производственной работе, повышают свою квалификацию и приобретают практический опыт по специальности повар. На студентов в столовой не возлагается материальная ответственность. Руководство студенческой столовой осуществляет заведующий производством, работу студентов курирует мастер производственного обучения.

Студенты проходят практику в столовой, согласно графику учебного процесса.

В обязательном порядке студенты прослушивают инструктаж по технике безопасности, расписываются в журнале.

Раз в неделю студенты получают задания у мастера производственного обучения или преподавателя спецдисциплин, которое они должны отработать во время практики.

Результаты практики студенты отражают в дневнике - отчете, который должны сдать по окончании практики руководителю производственного обучения.

#### **V Делопроизводство**

Зав. производством студенческой столовой должен иметь в наличии нормативно-технологическую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания.

Выполнение программы обучения отмечается руководителем производственного обучения, производственной практики в журнале, а индивидуальный учет выполнения производственных заданий – в дневниках – отчетах обучаемых.

#### **VI Финансовое обеспечение**

Оплата труда студентов в период практики при выполнении ими производительного труда в студенческой столовой не осуществляется.