

Положение рассмотрено
И согласовано на заседании
Совета техникума
Протокол №_6_ от 28.04.2023



ПОЛОЖЕНИЕ

О лаборатории «Технологии приготовления пищи» в КГБ ПОУ «Хабаровский торгово-экономический техникум»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует организацию работы лаборатории «Технологии приготовления пищи», определяет её статус и устанавливает нормативное регулирование деятельности.

1.2. Положение разработано в соответствии с нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (с изменениями от 06.02.2020);

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (редакция от 28.08.2020);

- Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования по специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания; 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- Устав Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» от 25.06.2015г № 1413

- Положении об организации образовательной деятельности Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ)

1.3 Лаборатория «Технологии приготовления пищи» является структурным подразделением Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ) (далее-техникум) и предназначена для проведения лабораторных и практических работ, в соответствии с учебными планами и программами обучающихся по профессиям и специальностям среднего профессионального образования реализуемых в техникуме в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами (далее – ФГОС).

1.4 Ответственность за обеспечение безопасных условий труда при проведении лабораторных и практических работ возлагается на заведующего лабораторией «Технологии приготовления пищи». Работа по охране труда в лаборатории организовывается в строгом соответствии с действующим законодательством и «Положением об организации работы по охране труда в учреждениях системы образования».

1.5 Контроль за деятельностью лаборатории «Технологии приготовления пищи» осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе.

2. Цели и задачи деятельности лаборатории

2.1 Основной целью лаборатории «Технологии приготовления пищи» является создание специальных условий для качественного обучения и профессиональной подготовки обучающихся техникума, приобретение ими умений, навыков, профессиональных компетенций, соответствующих требованиям ФГОС по профессиям/специальностям, входящим в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

2.2. Лаборатория «Технологии приготовления пищи» решает следующие задачи:

- закрепление теоретических знаний, расширение и углубление знаний по общепрофессиональным модулям и компонентам образовательной программы

- постоянное совершенствование качества лабораторных и практических работ с учетом последних достижений науки, техники и технологий;

- формирование у обучающихся сознательного отношения к труду, профессионального интереса, чувства ответственности развитие инициативы и творчества связанных с будущей профессиональной деятельностью.

3. Организация работы лаборатории

3.1. Деятельность лаборатории «Технологии приготовления пищи» является составной частью учебно-производственного обучения. Проведение лабораторных и практических занятий регламентируется планом учебного процесса, календарным учебным графиком и осуществляется в соответствии с действующим расписанием занятий.

3.3 Планировка помещения лаборатории, размещение рабочих мест, оборудования, мебели обеспечивают благоприятные и безопасные условия организации учебного процесса, а также возможность контроля действий каждого обучающегося.

3.3 Организация рабочих мест, оснащение современным технологическим оборудованием и инвентарем, столовыми приборами и посудой обеспечивает, возможность проведения работ в полном соответствии с программой подготовки специалиста в области приготовления пищи учитывает требования научной организации труда и бережливого производства.

3.4 Лаборатория обеспечена инструкциями по охране труда, правилами эксплуатации технологического оборудования, средствами пожаротушения и медицинской аптечкой первой помощи. Лабораторные и практические занятия организуются в соответствии с требованиями правил, норм охраны труда и пожарной безопасности.

3.5 К лабораторным и практическим работам допускаются обучающиеся в специализированной санитарной одежде и сменной обуви, после проведения инструктажа по технике безопасности и охране труда, пожарной безопасности.

3.6 При проведении лабораторных и практических работ учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

3.7 Все виды работ обучающимися осуществляется под руководством преподавателя или мастера производственного обучения или заведующего лабораторией.

3.8 Ответственным за организацию работы лаборатории «Технологии приготовления пищи» является Заведующий лабораторией который назначается и освобождается от должности приказом директора техникума.

4. Основные направления деятельности лаборатории

4.1 Проведение лабораторных и практических работ, с целью закрепления и углубления знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения; обучение необходимым профессиональным умениям и навыкам по изготовлению кулинарной продукции.

4.2 Проведение практических занятий при реализации дополнительных программ профессионального обучения, курсов повышения квалификации, общеразвивающих курсов.

4.3 Проведение мастер-классов, профессиональных проб, семинаров, тренингов совместно с представителями индустрии питания.

4.4 Проведение мероприятий по профессиональной ориентации школьников.

4.5 На базе лаборатории могут работать кружки профессиональной направленности.