



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМ. С.И. МОСИНА»

**Принято**  
решением Общего собрания  
протокол от 28.12.2024 № 2

**Утверждено**  
приказом от 28.12.2024 № 120  
Директор



Д.В. Бухаров

**Положение об Учебном кафе**  
**Санкт-Петербургского государственного бюджетного**  
**профессионального образовательного учреждения**  
**«Сестрорецкий технологический колледж им. С.И. Мосина»**

## 1. Общие положения

1.1. Положение об Учебном кафе Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И. Мосина» (по тексту – Учебное кафе, колледж, Положение) является локальным нормативным актом и регламентирует учебно-производственную и финансово-хозяйственную деятельность Учебного кафе как структурного подразделения колледжа, обеспечивающего практическую подготовку обучающихся по профилю соответствующей образовательной программы.

1.2. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными правовыми актам:

Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Уставом Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Сестрорецкий технологический колледж им. С.И. Мосина» (далее – устав).

1.3. Учебное кафе не является юридическим лицом и действует на основании Положения об Учебном кафе.

1.4. Учебное кафе создано для качественного обеспечения и проведения учебной и производственной практики обучающихся колледжа по профессиям «Повар, кондитер», «Официант, бармен» и по специальности «Поварское и кондитерское дело».

1.5. В своей деятельности Учебное кафе руководствуется законодательными и нормативными правовыми актами, указанными в пункте 1.2. Положения, нормативными документами в области качества и безопасности пищевых продуктов, потребительского рынка, организационно-распорядительными документами колледжа и настоящим Положением.

1.6. Учебное кафе функционирует на учебно-материальной базе колледжа, оснащенной оборудованием, пособиями, инвентарем, техническими средствами, иным оснащением, необходимым для обучения обучающихся по профилю «общественное питание, торговля и производство пищевой продукции».

1.7. Оборудование и оснащение Учебного кафе, организация рабочих мест в нем производится в строгом соответствии с требованиями действующих стандартов, правил, норм и инструкций по безопасным приемам работы, охране труда и производственной санитарии.

1.8. Учебное кафе функционирует по месту осуществления образовательной деятельности колледжа: Санкт-Петербург, г. Сестрорецк, Приморское шоссе, д.280.

## **2. Цели, задачи и функции Учебного кафе**

2.1. Целью Учебного кафе является практическая подготовка обучающихся по образовательным программам профиля «общественное питание, торговля и производство пищевой продукции».

2.2. Основными задачами Учебного кафе являются:

проведение учебной и производственной практики, итоговой аттестации (демонстрационного экзамена) обучающихся в соответствии с требованиями учебных планов и рабочих программ по профессиям (специальностям) профиля «общественное питание, торговля и производство пищевой продукции»;

создание рабочих мест для прохождения учебной и производственной практики обучающихся;

овладение обучающимися практическим опытом коллективных форм организации труда, навыками экономической работы и предпринимательства, хозрасчета, самоокупаемости и самофинансирования в условиях рыночных отношений;

формирование взаимопомощи, взаимовыручки, взаимоконтроля и индивидуальной ответственности за результат своего труда;

более полного использования возможности колледжа для оказания практических услуг населению;

обеспечение целенаправленной профориентационной работы с учащимися общеобразовательных организаций города, района.

2.3. Среднее профессиональное образование, профессиональное обучение обучающихся ведется по профессии «Повар, кондитер», «Официант, бармен» и по специальности «Поварское и кондитерское дело» в соответствии с учебными планами и рабочими программами, обеспечивая следующие функции:

выполнение в полном объеме всех этапов учебной и производственной практики в ходе реализации основных образовательных программ среднего профессионального образования и основных программ профессионального обучения

качественное формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций у обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с профессиональной деятельностью, освоение современных производственных процессов, адаптации обучающихся к конкретным условиям деятельности;

проведение профориентационных мероприятий для обучающихся образовательных организаций, в том числе с целью получения первой профессии;

осуществление приносящей доход деятельности в соответствии с целями и содержанием деятельности колледжа;

обеспечение соблюдения правил охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и санитарии при осуществлении производственного процесса.

2.4. Учебное кафе не имеет основной целью своей деятельности извлечение прибыли.

## **3. Управление Учебным кафе**

3.1. Организационная структура и штатное расписание Учебного кафе определяются и утверждаются директором колледжа.

3.2. Руководство Учебного кафе осуществляет заведующий, который назначается и освобождается от должности директором колледжа.

3.3. Заведующий учебным кафе подчиняется непосредственно директору колледжа.

3.4. Заведующий учебным кафе:

- организует и контролирует всю хозяйственную деятельность Учебного кафе, соблюдение финансовой, договорной и трудовой дисциплины;
- совместно с руководством колледжа обеспечивает прохождение учебно-производственного обучения обучающимися в соответствии с учебными планами и программами;
- осуществляет внедрение новейших технологий и передового опыта;
- несет материальную ответственность перед колледжем за сохранность и исправность основных средств, оборудования и иного имущества, закрепленного за ним;
- организует материально-техническое снабжение Учебного кафе;
- представляет на рассмотрение директору предложения по вопросам деятельности Учебного кафе;
- обеспечивает соблюдение требований законодательства по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности в Учебном кафе;
- несет ответственность за ведение учета и отчетности, подписывает отчеты, справки и другую документацию подразделения;
- осуществляет представительство во всех заинтересованных организациях от имени колледжа в пределах полномочий, определенных выданной ему доверенностью, по вопросам, касающимся деятельности Учебного кафе;
- решает иные вопросы, относящиеся к деятельности Учебного кафе.

3.5. Руководитель (заведующий) учебного кафе имеет также права и обязанности, предусмотренные в заключенном с ним трудовом договоре, должностной инструкции и Правилах внутреннего трудового распорядка.

#### **4. Учебно-производственная деятельность Учебного кафе**

4.1. Учебное кафе является учебной базой практики обучения обучающихся по профессии «Повар, кондитер», «Официант, бармен» и по специальности «Поварское и кондитерское дело», обеспечивающей практическое закрепление у обучающихся знаний, умений и навыков и формирование профессиональных компетенций по основным темам учебных планов и рабочих программ по учебной и производственной практике, разработанных колледжем самостоятельно учетом содержания примерных учебных планов, программ, федеральных государственных образовательных стандартов и профессиональных стандартов. В соответствии с содержанием рабочих программ отрабатываются следующие темы:

подготовка рабочего места, оформление прилавка и витрин, эстетика выкладки продукции Учебного кафе;

приемы, методы и формы обслуживания покупателей с учетом различной продукции Учебного кафе;

правила оформления финансового учета, отчетности и обеспечения сохранности потребительских свойств продукции.

4.2. Руководство, контроль за выполнением учебных планов и рабочих программ практик, соблюдение сроков и качества практического обучения обучающихся осуществляет администрация колледжа.

4.3. Ответственность за обучение и воспитание обучающихся по профессиям «Повар, кондитер», «Официант, бармен» и по специальности «Поварское и кондитерское дело» возлагается на заместителя директора по учебно-производственной работе, руководителя практики (мастера производственного обучения, преподавателя или другого работника, назначенного приказом), преподавателя, мастера производственного обучения, осуществляющих проведение учебной и производственной практики в соответствии с тарификацией.

4.4. Выполнение учебных планов и программ обучения отмечается руководителем практики в журнале, а индивидуальный учет выполнения производственных заданий в дневниках производственного обучения.

4.5. Организация образовательного процесса, режим функционирования Учебного кафе, аттестация обучающихся, продолжительность и форма обучения определяются уставом колледжа и локальными нормативными актами, регламентирующими вопросы организации и осуществления образовательного процесса. Фонд приведенного времени (рабочих нормочасах), принимаемый за основу при расчете объема продукции и услуг, который должны выполнить обучающиеся, определяется тем, что фонд учебного времени, отведенный на производственную деятельность, делят на переводной коэффициент, установленный на соответствующий период, применяемый при нормировании работ обучаемых.

4.6. Во время проведения учебно-производственного процесса Учебное кафе обязано:

- создавать необходимые и безопасные условия труда для производственной практики обучающихся соответственно содержанию рабочих программ по профессии, правилам и нормам охраны труда и требованиям, предъявляемым к профессиональной подготовке квалифицированных кадров, специалистам, научной организации труда;
- обеспечивать ознакомление обучающихся с технологией производства, с передовыми методами труда;
- проводить перед началом производственной практики и при выдаче нового задания обучающемуся вводный инструктаж по правилам поведения, требованиям безопасности труда, содержанию работы и обслуживанию рабочих мест, где обучающиеся будут выполнять производственные задания;
- создавать условия для полной продуктивной загрузки всего фонда времени практики каждого обучающегося производственными заданиями по обслуживанию современной техники и работами, соответствующими требованиям подготовки по конкретной профессии, специальности;
- не допускать использования труда обучающихся на работах, не предусмотренных рабочими программами практики, а также перевода обучающихся на рабочие места, не обусловленные содержанием производственной практики;
- обеспечивать рабочие места обучающихся документацией для выполнения заданий, материалами, инструментами, приборами и т.п., оснащать их необходимыми средствами в соответствии с технологическим процессом работ на участке;
- осуществлять технический контроль, прием и учет выполненных обучающимися работ;
- обеспечивать техническое руководство работой обучающихся; периодически проводить инструктаж и проверку их знаний по правилам эксплуатации оборудования, норм и правил безопасности труда, производственной санитарии, пожарной безопасности.

4.7. В период обучения запрещается использовать обучающихся на работах, не связанных с процессом овладения профессией, устанавливать для них суммированный рабочий день, возлагать материальную ответственность.

4.8. Учебное кафе в лице заведующего может вести переговоры и подготавливать к заключению с поставщиками и заказчиками договора на поставку продукции, изготавливаемой обучающимися колледжа в процессе производственного обучения, по доверенности руководителя колледжа.

4.9. Учебное кафе, по согласованию сторон, определяет цены на товары, изготовленные обучающимися колледжа при соблюдении требований Федерального закона

«О качестве и безопасности пищевых продуктов» и постановления Правительства РФ от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

4.10. Доставка продукции Учебного кафе заказчикам производится колледжем. В случае невозможности реализации товаров в срок, предусмотренный договором, колледж вывозит их за свой счет, если иное не предусмотрено в договоре.

4.11. Учебное кафе изготавливает и реализует свою продукцию в помещениях Учебного кафе, расположенных в здании колледжа, а также в иных помещениях, арендованных колледжем, или на объектах мелкорозничной торговой сети.

4.12. Режим работы Учебного кафе устанавливается в соответствии с графиком работы колледжа расписанием учебных занятий и утверждается директором колледжа.

4.13. Время обслуживания обучающихся и сотрудников колледжа с 9.00 до 15.00.

4.14. Питание и медицинское обслуживание обучающихся, проходящих учебно-производственное обучение в Учебном кафе, определяется Уставом.

## **5. Финансово-хозяйственная деятельность**

5.1. Заведующий учебным кафе контролирует работу Учебного кафе, несет ответственность за выполнение задач, возложенных на Учебное кафе, финансовую, плановую и трудовую дисциплину в кафе, в соответствии с правами и обязанностями обучающихся и работников, определяемых Трудовым кодексом Российской Федерации, действует по доверенности, выданной директором колледжа.

5.2. Штатная структура Учебного кафе утверждается директором колледжа.

5.3. Учебное кафе имеет собственную смету доходов и расходов (в рамках единой системы), являющейся обязательной к исполнению. Учебное кафе финансируется за счет бюджетных средств в рамках финансирования колледжа, а также доходов, получаемых от его деятельности, в соответствии со сметой доходов и расходов колледжа.

Учебное кафе имеет право предусматривать в системе доходов и расходов средства за счет доходов кафе на покрытие издержек. Доход от учебно-производственной деятельности и оказания услуг Учебным кафе является доходом колледжа и реинвестируется в колледж на:

- развитие и совершенствование учебного процесса;
- развитие и укрепление материально-технической базы;
- материальное стимулирование работников и обучающихся, их социальную поддержку;
- частичную оплату коммунальных услуг;
- амортизационные расходы по основным средствам;
- расходы на амортизацию оборудования;
- расходы на содержание и обслуживание помещений.

5.4. Учебное кафе ведет учет реализации продукции в натуральном и стоимостном выражении и несет ответственность за его достоверность. Бухгалтерский учет деятельности Учебного кафе выполняется бухгалтерией.

5.5. Учебное кафе по доверенности может заключать трудовые соглашения в соответствии с трудовым законодательством при привлечении обучающихся для выполнения производственных функций.

5.6. Организация практического обучения или производственной практики обучающихся в Учебном кафе по профессии «Повар, кондитер», «Официант, бармен» и по специальности «Поварское и кондитерское дело» регламентируется действующими положениями и нормативами.

5.7. Прекращение деятельности Учебного кафе путем ликвидации или реорганизации производится на основании приказа директора по согласованию с учредителем или по решению суда в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

---

## **6. Заключительные положения**

6.1. Положение размещается на официальном сайте колледжа в информационно-коммуникационной сети «Интернет».

6.2. Внесение изменений и дополнений в настоящее Положение производится приказом директора колледжа на основании решения Общего собрания в установленном Уставом порядке.