



Комитет образования, науки и молодежной политики
Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Дубовский зооветеринарный колледж
имени Героя Советского Союза А. А. Шарова»

СОГЛАСОВАНО

Педсовет № 4 _____
от 28.02 2023г.



Н.Я. Корнеев
Приказ от « 03 » 20 23 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОМ КОМПЛЕКСЕ

г. Дубовка
2023 г.

1. Общие положения

1.1. Положение разработано на основе Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ, Трудового кодекса Российской Федерации от 30.12.2001; Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года №291, Устава ГБПОУ ДЗК им. А.А. Шарова»

2. Положение об учебно-производственном комплексе в ГБПОУ «Дубовский зооветеринарный колледж имени Героя Советского Союза А.А. Шарова», (далее - Положение) определяет основные цели и задачи деятельности учебно-производственного комплекса, организационную структуру и управление.

3. Учебно-производственный комплекс является структурным подразделением ГБПОУ «Дубовский зооветеринарный колледж имени Героя Советского Союза А.А. Шарова» (далее - колледж), обеспечивающим прохождение производственной практики студентов колледжа в учебно-производственных мастерских соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов по специальностям и профессиям среднего профессионального образования.

4. Деятельность учебно-производственного комплекса осуществляется в соответствии с действующим законодательством в РФ, Уставом колледжа и настоящим Положением.

5. Целью и предметом деятельности являются:

- формирование у студентов 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;
- возмездное оказание услуг по выполнению заказов и оказанию услуг физическим и юридическим лицам;
- привлечение внебюджетных финансовых и материальных средств для обеспечения и совершенствования основной уставной деятельности колледжа;
- установление тесной зависимости морального и материального стимулирования работников колледжа от конечных результатов, качества и

эффективности труда.

6. При обучении студентов в учебно-производственном комплексе колледжа используется следующее оборудование: Трактор, Плуг навесной оборотный, Зерновая сеялка прямого посева, Косилка, Инкубационный аппарат Вейса, Инкубатор «Осетр», Инкубационный аппарат ящикового типа «Бокс», Инкубатор «Амур», Инкубационный аппарат лоткового типа ИЛ - 4 «Форель», Установка замкнутого водообеспечения для выращивания рыбы, Установка замкнутого водообеспечения по выращиванию раков и креветок, Аппарат обесклеивания икры – АОИ, УЗИ аппарат переносной, Стационарная программируемая автономная кормушка, Автокормушка вибрационная с электронным управлением, Автокормушка ленточная механическая, Портативная лаборатория, для анализа качества воды на основе колориметра Грумирская ванна, грумирский стол с штавом и ринговкой, компрессор, фен, набор ножниц, машинка для стрижки, Камнерезный станок, Рохля с подъемным механизмом, Вибростол, Плита электрическая (с индукционным нагревом 2 комф) Варочная панель, Стол произв. с мойкой ВМТ, Кухонный комбайн ТМ5, Мясорубка MG-12 Gastromix 120 Enterprise (1 нож+1 решетка), Парикмахерские кресла для клиентов, Оборудование для покраски волос (колорирования), Инструменты для создания причесок: плойки, стайлеры, утюжки и шипцы-гофре, Промышленные швейные машины, Утюг электропаровой

2. Структура комплекса и управление

7. В учебно-производственный комплекс входят следующие учебно-производственные мастерские и цехи:

- по выращиванию грибов;
- кондитерские;
- кулинарные;
- парикмахерские;
- фруктовый сад;
- по изготовлению тротуарной плитки;
- груминг собак;
- швейные;
- по изготовлению хлебобулочной продукции;
- обработка почвы (вспашка, боронование)
- по выращиванию рыбопосадочного материала и товарной рыбы

8. В учебно-производственном комплексе осуществляется следующие виды

деятельности (услуг):

- выращивание грибов;
- изготовление кондитерских и кулинарных изделий;
- выполнение парикмахерских работ;
- выращивание фруктов;
- изготовление тротуарной плитки;
- стрижка и обработка собак;
- изготовление швейных изделий по индивидуальным заказам населения, организаций;
- изготовлению хлебобулочной продукции;
- обработка почвы (вспашка, боронование)
- выращиванию рыбопосадочного материала и товарной рыбы

9. В состав комплекса входят постоянные работники колледжа, выпускники и студенты колледжа, имеющие соответствующую квалификацию. Количество работников комплекса определяется штатным расписанием, утвержденным директором колледжа. Студенты направляются на практику в соответствии с графиком учебного процесса.

10. Для выполнения определенных работ по конкретным заказам могут привлекаться необходимые работники по трудовым соглашениям, с фиксацией выполняемых ими видов работ.

11. Начальник комплекса назначается приказом директора колледжа. В пределах своей компетенции осуществляет оперативное управление и контроль за всей производственной деятельностью комплекса.

12. Распоряжения и указания начальника обязательны к исполнению всеми работниками комплекса.

13. Начальник комплекса несет ответственность за хозяйственную деятельность комплекса, соблюдение финансовой, договорной и трудовой дисциплины.

14. Начальник комплекса несет материальную ответственность перед колледжем за сохранность и исправность основных средств, оборудования и иного имущества, закрепленного за ним.

15. Начальник отвечает за безопасное проведение работ, противопожарную безопасность, за соблюдение мер и правил обеспечения безопасности, жизни и здоровья людей, требований норм санитарии и гигиены.

16. Начальник обеспечивает выполнение программ практик студентов колледжа, направленных в учебно-производственный комплекс.

17. К выполнению работ допускаются только лица, прошедшие специальное обучение, инструктаж по мерам безопасности и расписавшиеся в специальном журнале.

18. Категорически запрещается нахождение на территории комплекса посторонних лиц (включая работников колледжа, не имеющих непосредственного отношения к работе комплекса).

19. Каждый работник комплекса несет персональную ответственность за соблюдение правил, норм и мер безопасности жизни и здоровья при исполнении им своих функциональных обязанностей.

20. Контроль за всей деятельностью комплекса возлагается на начальника

УПК.

21. Отношения персонала комплекса регламентируются действующим трудовым законодательством РФ.

3. Режим работы

22. Режим работы комплекса утверждается приказом директора колледжа по представлению начальника УПК.

23. Продолжительность рабочего времени несовершеннолетних работников комплекса устанавливается в соответствии со ст.92 ТК РФ.

24. В связи с производственной необходимостью (срочные заказы и т.п.) может быть организована работа в нерабочие дни с обязательным оформлением распоряжения начальника УПК. Назначается ответственный из числа постоянного персонала комплекса.

25. Для рабочих-инструкторов, мастеров производственного обучения комплекса установлен следующий график работы:

автомастерские: с 08.00 до 17.00 перерыв с 12.00 до 13.00

кондитерские и кулинарные цехи: с 09.00 до 17.00 перерыв с 12.00 до 13.00

парикмахерские: с 08.00 до 17.00 перерыв с 12.00 до 13.00

мастерская по выращиванию грибов: с 08.00 до 17.00 перерыв с 12 до 13

мастерская по Ветеринарии с 08.00 до 17.00 перерыв с 12.00 до 13.00

мастерская по Агрономии с 08.00 до 17.00 перерыв с 12.00 до 13.00

мастерская по Ландшафтному дизайну с 08.00 до 17.00 перерыв с 12.00 до 13.00

мастерская по Выращиванию рыбопосадочного материала и товарной рыбы с 08.00 до 17.0 перерыв с 12.00 до 13.00

обработка почвы (вспашка, боронование) с 08.00 до 17.00 перерыв с 12.00 до 13.00

швейные мастерские с 08.00 до 17.00 перерыв с 12.00 до 13.00

груминг собак с 08.00 до 17.00 перерыв с 12.00 до 13.00

мастерская по изготовлению тротуарной плитки с 08.00 до 17.00 перерыв с 12.00 до 13.00

фруктовый сад с 08.00 до 17.00 перерыв с 12.00 до 13.00

4. Порядок документального оформления и оплаты заказов и услуг

26. На каждый принятый заказ разрабатывается следующая документация, согласованная с заказчиком и утвержденная директором:

- а) чертеж (эскиз);
- б) калькуляция (смета);
- в) акт сдачи-приема выполненной работы.
- г) наряд-заказ на изготовление.

В отдельных случаях наряд-заказ может быть оформлен на основе чертежа (эскиза) со спецификацией и указанием стоимости материала.

27. Внутриколледжные заказы выполняются на основании:

- а) заявки от отдела или службы;
- б) чертежа (эскиза);
- в) калькуляции (сметы);
- г) прејскуранта.

28. Указанным документам присваивается порядковый номер, под которым они учитываются на участке и в бухгалтерии колледжа.

29. Прием и выдача заказов осуществляется под руководством начальника участка, который определяет сложность работ, распределяет их между работниками участка и контролирует качество выполнения.

30. Оплата за выполненные заказы и услуги осуществляется лично заказчиком в

каассу колледжа. Безналичная форма расчета проводится в установленном порядке на расчетный счет колледжа. Выполненный заказ передается заказчику после полной оплаты им обусловленной цены заказа.

31. Участок несет материальную ответственность перед заказчиком за своевременность и надлежащее качество исполнения заказа, участок обязан за свой счет (за счет конкретного виновника), либо устранить выявленные дефекты, либо возместить заказчику понесенный последним материальный ущерб.

5. Финансово-экономическая сторона деятельности участка

32. Участок самостоятельно организует и осуществляет свою производственную деятельность по выполнению заказов граждан и юридических лиц на услуги и работы.

33. Оплата услуг и работ, выполненных участком, производится по договорным ценам (по уровню подобного производства любых форм собственности), определяемым на основе калькуляции (сметы), прейскуранта.

34. Бухгалтерский учет иной, приносящей доход, деятельности осуществляется бухгалтерией колледжа по отдельному лицевому счету.

35. Расчеты с заказчиками, отчетность по выполнению заказов и полученной выручке осуществляется с помощью квитанций без применения контрольно - кассовой аппаратуры, на основе бланка - заказа (строгой отчетности).

36. При безналичной оплате оформляется счет-фактура.

37. Основные средства, сырье и материалы, приобретаемые участком на доходы от его финансово-хозяйственной и производственной деятельности, принадлежат колледжу.