



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО
КРАЯ "ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ"**

352070, Краснодарский край, Павловский район, станица Новолеушковская, улица Лермонтова, дом 32, ИНН 2346003383,
ОГРН 1022304479097, КПП 234601001, ОКПО 02504288, ОКATO 03239813001 тел: 8 (86191) 4-47-88, 4-43-39 Email: pu-56@mail.ru
<https://pu56.ru/>

С О Г Л А С О В А Н О:

Председатель первичной профсоюзной организации Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Павловский техникум профессиональных технологий»

_____ А.Н.Ивлев
« ____ » _____ 20 ____ г

У Т В Е Р Ж Д Е Н О:

Приказом директора Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Павловский техникум профессиональных технологий»

от « ____ » _____ 20 ____ г
№ _____

Должностная инструкция

**Студента -наставника (Пекарь) учебно-производственным комплекса
«Пташка» Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Павловский техникум профессиональных технологий»**

02.09.2024		№ 3-ДИ
-------------------	--	---------------

1. Общие положения.

1.1. Студент-наставник учебно-производственным комплексом «Пташка» Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Павловский техникум профессиональных технологий» (далее УПК «Пташка») относится к категории Студентов и подчиняется руководителю УПК «Пташка»,

1.2. Студент-наставник УПК «Пташка» в своей профессиональной деятельности в связи с получаемой профессией (прохождением практики) непосредственно подчиняется Мастеру производственного обучения.

1.3. В своей деятельности Студент-наставник УПК «Пташка» руководствуется:

1.3.3. Уставом ГБПОУ КК ПТПТ;

1.3.4. Правилами внутреннего трудового распорядка ГБПОУ КК ПТПТ;

1.3.5. Положением об учебно-производственном комплексе «Пташка» Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Павловский техникум профессиональных технологий».

1.3.6. Настоящей должностной инструкцией.

1.4. Статус «Студента-наставника» обретается студентом при соблюдении следующих условий:

1.4.1. Студент успешно обучается в ГБПОУ КК ПТПТ и не имеет академических задолженностей;

1.4.2. У студента отсутствуют замечания в связи с пропусками занятий;

1.4.3. У студента отсутствуют взыскания в связи с нарушением КоАП, Студент не был замечен в нарушении правил внутреннего трудового распорядка;

1.4.4. Студент не преследуется по уголовному делу;

1.4.5. Студент прошёл стажировку по данному направлению и может самостоятельно выйти в смену для выполнения производственных задач:

- самостоятельно произвести выпечку всех видов хлеба,

- самостоятельно приготовить соответствующий вид теста для пиццы (пирожков, и др);

- полностью обеспечить работу кухни (с помощником) для обеспечения буфета продукцией,

- выйти на смену в буфет и полностью обеспечить его работу: открытие и закрытие кассовой смены, продажу продукции, произвести записи в соответствующих журналах движения материальных средств и проданной продукции.

- Иметь личную поварскую (пекарскую) форму;

- Иметь медицинское заключение (медкомиссию), являющуюся основанием для допуска к работе (медкнижку).

- пройти стажировку в качестве стажера (не менее 30 смен)

1.4.6. Решение о присвоении статуса «Студент-наставник» принимается руководством УПК «Пташка»;

1.4.7. Студент-наставник допускающий нарушение трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка, графика выполняемых работ, нарушение технологии

приготовления (выпечки, приготовления блюд), нарушения правил охраны труда и ТБ, нарушение правил Пожарной безопасности – лишается статуса «Студент-наставник» и по решению руководства УПК «Пташка» может быть переведён в статус стажера.

1.4.8. Студент-наставник систематически получающий замечания от Мастера ПО, и от руководства УПК «Пташка» лишается статуса «Студент-наставник» и по решению руководства УПК «Пташка» может быть переведён в статус стажера.

1.4.9. По решению ГБПОУ КК ПТПТ Студент-наставник может быть переведён на индивидуальный план обучения. Такие решения возможны при соблюдении нескольких условий:

- Инициатива Студента-наставника;
- Согласие родителей (законных представителей для несовершеннолетних);
- Производственная необходимость УПК «Пташка»;
- Согласование с руководством ГБПОУ КК ПТПТ;

1.5. Со студентами-наставниками могут заключаться срочные трудовые договора либо договора ГПХ.

1.6. Заключение со студентами-наставниками срочных трудовых договоров либо договоров ГПХ осуществляется на основании ТК РФ и в соответствии разделом III Положения о деятельности УПК (Организация учебно-производственной деятельности УПК «ПТАШКА»).

1.7. Инициатива заключения трудовых договоров (договоров ГПХ) остаётся за ГБПОУ КК ПТПТ. Обязанности заключить трудовой договор (договоров ГПХ) со студентами (студентами-практикантами) законодательство не предусматривает.

2. Функции и обязанности Студента-наставника.

На Студента-наставника УПК «Пташка» возлагаются следующие функции:

2.1. Рабочая смена Студента наставника начинается:

- для пекаря в 6:00:

2.2. Заступая на смену Студент-наставник:

- 1) Моет руки используя специальные средства (мыло и др);
- 2) Одевает профессиональную одежду (одежда должна быть чистой, выглаженной, не иметь пятен и дыр);
- 3) Производит запись в журнале приёма-сдачи смен;
- 4) Производит запись в журнале по ТБ.;
- 5) Изучает заявку по изготовлению продукции, которая опубликована и доступна по ссылке Гугл-форм;
- 6) Производит приём на смену стажёров (следит за тем, чтобы стажеры помыли руки, одели профессиональную одежду, произвели записи в журнале приёма-сдачи смен)
- 7) Проводит со стажёрами инструктаж по ТБ и Охране труда, пожарной безопасности (производит запись в журнале по ТБ)

- 8) Совместно со стажёрами готовит рабочее место для выполнения заявки на продукцию;
 - 9) Распределяет обязанности среди стажёров
 - 10) Доводит режим работы, труда и отдыха стажёров во время смены.
 - 11) В случае нарушения стажёрами вышеуказанных правил (внешнего вида, нарушения дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка, ТБ, Охраны труда, технологии приготовления продукции), немедленно приостанавливает работу на этом рабочем участке, отстраняет стажёра от работы, сообщает Мастеру ПО о случившемся.
- 2.3. Организует и контролирует работу звена пекарей выпечки хлебобулочных изделий, подлежащих технологической обработке
- 2.4. Технологический процесс:
- 1) **Подготовка всех ингредиентов** - для выпечки конкретного вида хлеба (мука, дрожжи, соль, вода, сахар, и другое в соответствии с технологической картой), взвешивание сырья, раскладка сырья в соответствующие тары (миски, чашки, кастрюли и др).
 - 2) **Просеивание муки**- Удаляются комочки и посторонние примеси, мука обогащается кислородом.
 - 3) **Замешивание теста** - Определённое количество муки, воды, солевого раствора и другого сырья в соответствии с рецептурой отмеривают с помощью дозирующих устройств в ёмкость тестомесильной машины
 - 4) **Выдержка теста**- (в строгом соответствии с технологической картой и регламентом времени). Продолжительность брожения теста составляет 2–4 часа при температуре 28–32 °С. Процесс предусматривает две последовательные обминки теста через 1 и 2 часа после замеса.
 - 5) **Разделка теста**. Включает деление теста на куски, округление, предварительную расстойку, формование и окончательную расстойку тестовых заготовок. Тесту придаётся определённая форма.
 - 6) **Выдержка заготовки**- тестовая заготовка должна в течение нескольких минут отлежаться для восстановления клейковинного каркаса.
 - 7) **Нанесение надрезов**. (при необходимости, в соответствии с технологической картой)
 - 8) **Декорирование** - В некоторых случаях (в соответствии с технологической картой) пекарь может участвовать в декорировании изделий, добавляя глазурь, орехи или другие украшения.
 - 9) **Выпечка**- продолжительность выпечки составляет 8–12 минут для мелкоштучных изделий и до 1 часа — для хлеба большой массы (более 1 кг)
 - 10) **Раскладывание на лотки**- Вынутый из печи хлеб размещают на специальные стеллажи для остывания.
 - 11) **Соблюдение стандартов безопасности**- Пекари обязаны соблюдать стандарты безопасности пищевого производства, чтобы обеспечить качество и безопасность продукции.
 - 12) **Выдача готовой продукции**- выдача готовой продукции осуществляется не позднее установленного срока предусмотренного технологией выпечки данного вида хлеба (хлебобулочных изделий). Продукция складывается в необходимую упаковку (тару) и передаётся для реализации.

- 13) **Передача готовой продукции осуществляется** – на основании накладной, которую подписывает Студент-наставник и студент (принимающий товар) для реализации.
- 14) **После выдачи готовой продукции** – Звено под руководством Студента-наставника приступает к уходу за оборудованием, поддержанием чистоты на рабочем месте, учёту ингредиентов, получению сырья для выпечки хлебобулочных изделий для следующей смены.
- 15) **Наведение порядка на рабочем месте** – осуществляется с применением моющих средств. Производится мойка печей, столов, раковин, тестомесов, рабочего инструмента, чашек, кастрюль, мисок, полов.
- 16) **Уход звена в составе студентов с рабочей смены осуществляется** – после записи в журнале сдачи смены, с росписью мастера ПО (либо росписью Руководителя УПК).

- 2.5. Студент-Наставник контролирует порционирования и оформления продукции технологическим стандартам.
- 2.6. Соблюдение норм закладки продуктов и выхода готовой продукции согласно нормативно-технологическим картам.
- 2.7. Организует работу звена студентов (студентов-практикантов), УПК «Пташка» по осуществлению непрерывного производства хлебобулочных изделий.
- 2.8. Следит за соответствием получаемых продуктов, сырья и полуфабрикатов, кондиции, стандартам вкуса, консистенции, форме, чистоте тары.
- 2.9. Проверяет внешний вид стажеров УПК «Пташка» (пекарей, практикантов) на соответствие санитарно-гигиеническим отраслевым нормам.
- 2.10. Составляет заявки на получение необходимого сырья для производственного процесса, осуществляет её документальное сопровождение (подписание накладных).
- 2.11. Организует обучение новых стажёров УПК «Пташка» (пекарей, практикантов) действующей рецептуре.
- 2.12. Контролирует правила эксплуатации оборудования и инвентаря.
- 2.13. Соблюдает утвержденный формат готовой продукции (вкус, форму, весовой выход хлебобулочных изделий и их оформление).
- 2.14. Организует работу в целях содержания в чистоте цеха.
- 2.15. Обеспечивает технически правильную эксплуатацию оборудования, находящегося в ведении УПК «ПТАШКА»;
- 2.16. Своевременно подает заявки на ремонт и выполнение оборудования и инвентаря.
- 2.17. Вносит предложения о поощрении и наложении взысканий на подведомственных ему стажеров УПК «ПТАШКА», (студентов, пекарей) организует учет их рабочего времени.
- 2.18. Несет материальную ответственность перед ГБПОУ КК ПТПТ за сохранность и исправность основных средств, оборудования и иного имущества, закрепленного за УПК «Пташка»;
- 2.19. Несет ответственность за ведение учета и отчетности по своей деятельности, ведёт журналы учета, и другую документацию по своей должности;
- 2.20. Студент-наставник УПК «ПТАШКА» имеет также иные права и иные обязанности, предусмотренные в заключенном с ним трудовом договоре, должностной инструкции и других локальных нормативных актах ГБПОУ КК ПТПТ.

3.Права Мастера ПО УПК «Пташка».

3. Права.

Студент-наставник УПК «ПТАШКА» имеет право:

- 3.1. Предоставлять интересы Звена УПК «ПТАШКА» во взаимоотношениях ГБПОУ КК ПТПТ по вопросам деятельности УПК «ПТАШКА».
- 3.2. Участвовать в подготовке документов, связанных с вопросами деятельности УПК «ПТАШКА».
- 3.3. Знакомиться с проектами решений ГБПОУ КК ПТПТ, касающегося деятельности УПК «ПТАШКА».
- 3.4. Вносить на рассмотрение руководства предложения по улучшению деятельности УПК «ПТАШКА» в рамках его компетенции.
- 3.5. Осуществлять взаимодействие с руководством иных структурных подразделений, получать информацию и документы, необходимые для выполнения своих должностных обязанностей.
- 3.6. Требовать от руководства ГБПОУ КК ПТПТ оказания содействий исполнения своих должностных обязанностей.

4. Ответственность Мастера ПО УПК «Пташка».

- 4.1. Студент-наставник УПК «ПТАШКА» несет ответственность за ненадлежащее исполнение им своих должностных обязанностей.
- 4.2. За совершение в процессе трудовой деятельности правонарушений, в в пределах определенных действующим трудовым, админитративным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.
- 4.3. За причинении материального ущерба в пределах, определенных действующим законодательством РФ.

С инструкцией ознакомлен:

(дата)

(подпись)

(Фамилия и инициалы)

Экземпляр должностной
инструкции получил(а)

(дата)

(подпись)

(Фамилия и инициалы)