

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Томский государственный педагогический университет»**  
**(ТГПУ)**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Председатель Ученого совета ТГПУ,  
ректор  
Б. В. Обухов  
принято на заседании  
Ученого совета ТГПУ  
29 марта 2018 г.,  
протокол № 4

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о структурном подразделении**  
**«Учебная лаборатория по технологии обработки пищевых продуктов»**  
**факультета технологии и предпринимательства**  
**Томского государственного педагогического университета**

## **I. Общие положения**

1.1. Учебная лаборатория по технологии обработки пищевых продуктов является учебным подразделением кафедры профессионального обучения, технологии и дизайна (ПОТД) факультета технологии и предпринимательства ТГПУ (далее - УЛТОПП).

1.2. Учебная лаборатория по технологии обработки пищевых продуктов расположена по адресу: 634057, г. Томск, ул. Карла Ильмера, д. 15/1, аудитория № 117а.

1.3. Деятельность Учебной лаборатории по технологии обработки пищевых продуктов регламентируется действующим законодательством РФ в сфере образования, локальными нормативными актами ТГПУ и настоящим Положением.

## **II. Цели, задачи и функции**

### **учебной лаборатории по технологии обработки пищевых продуктов**

2.1. Учебная лаборатория по технологии обработки пищевых продуктов создается с целью обеспечения работников и обучающихся ТГПУ материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных требованиями ФГОС и рабочими учебными планами по направлениям подготовки:

- 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль): Сервис;

- 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), направленности (профили): Технология и Безопасность жизнедеятельности;

- 44.04.01 Педагогическое образование, направленность (профиль): Профессиональное обучение.

2.2. В задачи УЛТОПП входит обеспечение условий для:

- проведения лекционных, практических и лабораторных занятий, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для выполнения самостоятельной работы студентами ФТП ТГПУ в соответствии с ФГОС и рабочими учебными планами по направлениям подготовки факультета;

- проведения исследований обучающимися в ходе выполнения курсовых работ, выпускных квалификационных работ по направлениям подготовки бакалавриата и проведение исследований обучающихся в ходе выполнения научно-исследовательской работы, выпускных квалификационных работ по направлению подготовки магистратуры, реализуемым на факультете технологии и предпринимательства;

- организации и проведения курсов повышения квалификации, семинаров, стажировок,

программ профессиональной переподготовки;

- профориентационной деятельности – работы со школьниками, привлечения абитуриентов на факультет технологии и предпринимательства ТГПУ.

2.3. Для решения поставленных задач УЛТОПП осуществляет следующие функции:

- Подготовка студентов к будущей профессиональной деятельности, связанной с подготовкой обучающихся по профессиям и специальностям в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы профессионального, среднего профессионального и дополнительного профессионального образования, учебно-курсовой сети предприятий и организаций, в центрах по подготовке, переподготовке и повышению квалификации рабочих, служащих и специалистов среднего звена, а также в службе занятости населения;

- Подготовка к профессиональному самоопределению студентов в области образования, социальной сферы, культуры;

- Создание условий, необходимых для получения студентами ТГПУ общекультурных и профессиональных компетенций по следующим дисциплинам: Товароведение продуктов и напитков, Технология ресторанной продукции, Практикум по профессии, Гигиенические основы питания, Диетическое и лечебно-профилактическое питание, Оборудование ресторанов, Традиции и питание народов Сибири, Стандартизация и сертификация сервисных услуг/Контроль качества продуктов, Гигиена и санитария предприятий сервиса, Менеджмент напитков, Традиции и питание народов мира/Технология национальных блюд, Технология обработки пищевых продуктов, Практикум по кулинарии, Методология управления качеством продукции общественного питания, Организация и обслуживание на современных предприятиях общественного питания, Инновационные технологии обработки пищевого сырья и производства продуктов питания, с целью решения задач теоретического и прикладного характера по направлениям подготовки, реализуемым ФТП;

- Организация и проведение конкурсов, мастер-классов для школьников, студентов, педагогов общего и дополнительного образования; курсов повышения квалификации для педагогов общего и дополнительного образования; проведение практических и лабораторных занятий, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для выполнения самостоятельной работы студентами ФТП.

- Организация проектной деятельности обучающихся; изучения кухонь народов мира и Сибири с целью развития национального самосознания личности студента и этнокультурной толерантности в полиэтничестве.

- Организация учебно-производственного процесса через производительный труд

обучающихся.

### **III. Организация работы учебной лаборатории по технологии обработки пищевых продуктов**

3.1. Непосредственное руководство УЛТОПП осуществляется заведующим кафедрой ПОТД ФТП ТГПУ. Он анализирует состояние УЛТОПП не реже, чем раз в год, планирует и организует систему мер, направленных на обеспечение УЛТОПП необходимым оборудованием согласно ОПОП.

3.2. Инженер кафедры ПОТД факультета технологии и предпринимательства ТГПУ:

- Отвечает персонально за постановку на баланс ТГПУ материальных ценностей УЛТОПП;

- Организует материально-техническое снабжение УЛТОПП, обеспечивает сохранность имущества УЛТОПП и уход за ним, ведет учет имеющегося в учебном кабинете оборудования;

- Обеспечивает контроль за выполнением работниками и обучающимися правил техники безопасности и охраны труда.

3.3. Заведующий кафедрой ПОТД обеспечивает совместно с работниками кафедры выполнение текущих и перспективных планов деятельности УЛТОПП; следит за деятельностью УЛТОПП в соответствии с расписанием учебных занятий и планом работы кафедры ПОТД.

3.4. Заведующий кафедрой ПОТД отчитывается по всем видам работ УЛТОПП на заседании кафедры по окончании учебного года.

### **IV. Методическое и техническое оснащение учебной лаборатории по технологии обработки пищевых продуктов**

4.1. Учебная лаборатория по технологии обработки пищевых продуктов оборудована электрическими плитами, СВЧ-печью, холодильником, мойкой, блинницей, шкафами под посуду, барной стойкой, наборами необходимой кухонной и столовой посуды, инструментами, демонстрационными материалами. Для осуществления исследовательских и учебно-лабораторных работ лаборатория оснащена наборами химической посуды, химическими реактивами, титрующими колонками, микроскопом, овоскопом.

4.2. Имущество УЛТОПП находится на балансе ТГПУ.

4.3. Средства УЛТОПП образуются за счет:

- Бюджетных средств, выделяемых на подготовку и обучение студентов;

- Поступлений от хоз. договоров, курсов повышения квалификации, семинаров.

## **V. Права и обязанности пользователей учебной лаборатории по технологии обработки пищевых продуктов**

5.1. Пользователь (преподаватель, работник, обучающийся) обязан:

- соблюдать правила техники безопасности и охраны труда;
- соблюдать правила работы в УЛТОПП;
- соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;
- оставлять верхнюю одежду в гардеробе;
- отключать мобильные телефоны от громкой связи во время работы в УЛТОПП;
- бережно относиться к технике, мебели, дополнительным устройствам, оборудованию.

5.2. Пользователь имеет право:

- использовать оборудование кабинета для учебного процесса, для работы над выпускными квалификационными и курсовыми работами и рефератами;

- пользоваться информационными ресурсами и методическими материалами, находящимися в УЛТОПП в открытом доступе.

5.3. Пользователям УЛТОПП запрещено:

- находиться в УЛТОПП в верхней одежде;
- размещать одежду на рабочих местах;
- находиться в УЛТОПП с едой и напитками;
- курить или распивать спиртные напитки;
- присоединять или отсоединять кабели, трогать разъемы, провода и розетки;
- передвигать стационарное оборудование;
- пытаться самостоятельно устранять неисправности в работе аппаратуры.

## **VI. Ответственность работников ФТП за действия, производимые в учебной лаборатории по технологии обработки пищевых продуктов**

6.1. Заведующий кафедрой ПОТД несет ответственность за качество и своевременность выполнения функций учебной лаборатории по технологии обработки пищевых продуктов.

6.2. На заведующего кафедрой ПОТД возлагается персональная ответственность за:

- своевременное и качественное исполнение распоряжений руководства университета по вопросам качества подготовки обучающихся;
- соблюдение работниками ФТП в УЛТОПП трудовой дисциплины;

- обеспечение сохранности имущества, находящегося в УЛТОПП и соблюдение правил пожарной безопасности.

6.3. Ответственность работников ФТП в УЛТОПП устанавливается их должностными инструкциями.

## VII. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вводится в действие приказом ректора.

7.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом ректора на основании решения Ученого совета.

Согласовано:

Проректор по УР

М.П. Войтеховская

Проректор по НОУД

О.А. Швабауэр

Директор УД

И.Г. Санникова

Директор ДОПВ

Г.П. Матюкевич

Декан факультета  
технологии и предпринимательства

Е.В. Колесникова

Заведующий кафедрой  
профессионального обучения,  
технологии и дизайна

Н.В. Скачкова