

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора  
Л.А. Кузнецова *Л.А. Кузнецова*  
« 01 » *ноября* 2022г.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора ГУСО «Петровск-  
Забайкальский ЦПДОПР «Единство»  
О.В. Мельникова *О.В. Мельникова*  
« 01 » *ноября* 2022г.

## Положение о профессиональной мастерской «В мастерской кондитера» ГУСО «Петровск-Забайкальский ЦПДОПР «Единство»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГУСО «Петровск-Забайкальский ЦПДОПР «Единство» (далее Учреждение) и основным документом, регулирующим деятельность «В мастерской кондитера»

1.2. Положение разработано и утверждено в соответствии с Уставом Учреждения.

### 2. Статус профессиональной мастерской «В мастерской кондитера»

2.1. Профессиональная мастерская «В мастерской кондитера» является одним из направлений работы по подготовке воспитанников Учреждения к самостоятельной жизни.

### 3. Назначение профессиональной мастерской «В мастерской кондитера»

3.1. Профессиональная мастерская «В мастерской кондитера» предназначена для повышения уровня знаний, формирования умений и навыков по вопросам технологии приготовления кондитерских изделий, развития познавательной, творческой активности, повышение имиджа профессии «Кондитер» у воспитанников Учреждения.

3.2. Посещение мастерской во время занятий посторонних лиц не допускается.

3.3. Профессиональная мастерская «В мастерской кондитера» не подлежит сдаче внаем, передачу в аренду сторонним организациям.

### 4. Цели и задачи деятельности профессиональной мастерской «В мастерской кондитера»

4.1. Целью деятельности мастерской является подготовка воспитанников к дальнейшей жизни вне Учреждения, исходя из их индивидуальных возможностей и реальных условий, удовлетворяющих в первую очередь личные интересы и потребности воспитанников.

4.2. Задачи:

- ознакомить с организацией труда при приготовлении кондитерских изделий;
- развить практические умения в области кулинарии, умения самостоятельно приобретать и применять знания на практике;
- развить навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки;
- воспитать уважение к своему здоровью и труду;
- развить коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе.

## **5. Перечень специалистов, включенных в деятельность профессиональной мастерской «В мастерской кондитера»**

5.1. Полноценную работу с воспитанниками, участвующими в реализации мероприятий в рамках профессиональной мастерской «В мастерской кондитера» осуществляют следующие специалисты:

- куратор студии, назначенный приказом директора. Куратор отвечает за работу студии, координацию ее деятельности, мониторинг и оценку индивидуальных достижений воспитанников.
- воспитатель – специалист, осуществляющий непосредственное сопровождение воспитанников Учреждения в студии в соответствии с индивидуальными планом работы.
- специалисты (психолог, социальный педагог, педагоги дополнительного образования), обучающие воспитанников навыкам самостоятельного проживания непосредственно в период их занятий в студии в соответствии с планом занятий.

## **6. Принципы деятельности профессиональной мастерской «В мастерской кондитера»**

- 6.1. Постепенное усложнение предъявляемых воспитанникам требований и задач в сфере практической деятельности.
- 6.2. Постепенное расширение зон самостоятельности и ответственности воспитанника на фоне того, что контроль со стороны куратора постепенно снижается, а уровень ответственности воспитанника увеличивается.
- 6.3. Признание того, что воспитанник является активным участником деятельности на всех этапах работы.
- 6.4. Индивидуализация занятий, при которой каждый воспитанник имеет право выбора содержания подготовки к самостоятельным занятиям.
- 6.5. Проведение работы в тесном контакте с другими структурами Учреждения, а также с объектами социальной инфраструктуры (кулинария «Кармен», кафе «Жадина-говядина»).

## **7. Порядок организации деятельности профессиональной мастерской «В мастерской кондитера»**

- 7.1. Для профессиональной мастерской «В мастерской кондитера» на базе имущества Учреждения выделяется и оборудуется помещение с отдельным входом, закрываемым на ключ, в соответствии с санитарными правилами.
- 7.2. Имущество мастерской составляют предметы быта, инвентарь, мебель, оборудование, состоящее на балансе учреждения и обеспечивающие все необходимые условия для занятий с воспитанниками.
- 7.3. Для организации занятий в мастерской «В мастерской кондитера» разрабатывается и утверждается Программа, которая является базовой для составления индивидуальных планов.
- 7.4. В мастерской имеют право заниматься воспитанники, обучающиеся в 5-9 классах. Основанием для занятий является личное желание воспитанника, выраженное в письменной форме, и наличие индивидуального плана занятий, разработанного в соответствии с утвержденной программой мастерской.
- 7.5. Подбор воспитанников для совместных занятий может осуществляться по желанию воспитанников, по степени их психологической совместимости, по сходству индивидуальных планов занятий.
- 7.6. Подбор воспитанников для совместных занятий осуществляется руководителем проекта (более адаптированный ребенок + менее адаптированный ребенок)
- 7.7. Сроки и порядок занятий в мастерской для воспитанников 5-8 классов могут корректироваться в меньшую сторону, для воспитанников 9 классов – в большую сторону.
- 7.8. Воспитанники соблюдают чистоту в помещении, осуществляют уход за оборудованием мастерской, посещают объекты социальной инфраструктуры.
- 7.9. Занятия воспитанника в мастерской Учреждения может быть прекращено по его инициативе, выраженное в письменной форме, или в ситуации несоблюдения им правил внутреннего распорядка и режима дня.
- 7.10. По итогам занятий, учитывая результаты мониторинга индивидуальных достижений воспитанника, принимается решение об уровне готовности воспитанника к самостоятельному приготовлению кондитерских изделий.

## **8. Основное содержание деятельности профессиональной мастерской «В мастерской кондитера»**

- 8.1. Профессиональная мастерская «В мастерской кондитера» на базе Учреждения позволит повысить уровень профессиональных знаний, содействует формированию умений и навыков по вопросам технологии приготовления кондитерских изделий, развития познавательной, творческой активности, повышению имиджа профессии «Кондитер» у воспитанников Учреждения.

8.2. В основе деятельности профессиональной мастерской «В мастерской кондитера» лежит утвержденная Программа.

8.3. Деятельность мастерской «В мастерской кондитера» носит учебно-практический характер и направлена на актуализацию имеющихся у воспитанников в области формирования навыков в приготовлении кондитерских изделий.

8.4. Формирование субъективной позиции происходит за счет акцентирования: личной заинтересованности воспитанников в овладении навыками самостоятельного приготовления кондитерских изделий.

### **9. Документы, регулирующие текущую деятельность профессиональной мастерской «В мастерской кондитера»**

9.1. Перечень оборудования и расходных санитарно-гигиенических средств, имеющихся в мастерской «В мастерской кондитера».

9.2. Правила внутреннего распорядка.

9.3. Памятка воспитанникам, зачисленных в мастерскую «В мастерской кондитера».

9.4. Инструкции по технике безопасности и журнал ознакомления с ними воспитанников.

9.5. Программа «В мастерской кондитера».

9.6. График занятий.

9.7. Журнал посещений.