

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

**УТВЕРЖДЕНО**  
Ученым советом ТГПУ  
протокол от 25.02.2022 № 12

**Положение**  
**о структурном подразделении**  
**«Учебная лаборатория по технологии обработки пищевых продуктов»**  
**технологического факультета**  
**Томского государственного педагогического университета**

## **I. Общие положения**

1.1. Учебная лаборатория по технологии обработки пищевых продуктов (далее — лаборатория, УЛТОПП) является учебным подразделением кафедры профессионального обучения, технологии и дизайна (далее – кафедра ПОТД) технолого-экономического факультета Томского государственного педагогического университета (далее-ТЭФ).

1.2. Учебная лаборатория по технологии обработки пищевых продуктов расположена по адресу: 634057, Томская область, 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, нормативными документами Министерства просвещения РФ, Уставом ТГПУ, локальными нормативными актами ТГПУ и настоящим Положением.

## **II. Цели деятельности и задачи учебной лаборатории по технологии обработки пищевых продуктов**

2.1. Учебная лаборатория по технологии обработки пищевых продуктов создана 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, ФГОС 3++ и рабочими учебными планами по направлениям подготовки:

- 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
- 44.04.01 Педагогическое образование

2.2. В задачи УЛТОПП входит:

- проведение практических и лабораторных занятий, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для выполнения самостоятельной работы студентами ТЭФ ТГПУ в соответствии с ФГОС 3++ и рабочими учебными планами по направлениям подготовки факультета;
- проведение исследований обучающимися в ходе выполнения курсовых работ, выпускных квалификационных работ по направлениям подготовки бакалавриата и проведение исследований обучающимися в ходе выполнения научно-исследовательской работы, выпускных квалификационных работ по направлению подготовки магистратуры, реализуемых на технолого-экономическом факультете.

## **III. Функции учебной лаборатории по технологии обработки пищевых продуктов**

3.1. Для решения поставленных задач учебная лаборатория по технологии обработки пищевых продуктов осуществляет следующие функции:

- Подготовка студентов к будущей профессиональной деятельности, связанной с подготовкой обучающихся в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы среднего общего, основного общего и дополнительного образования, научные исследования;

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

- Создание условий, необходимых для получения студентами ТГПУ общекультурных (для студентов 4-5 курсов бакалавриата), универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по направлениям подготовки, реализуемых ТЭФ;

- Организация проектной деятельности обучающихся; изучение кухонь народов мира и Сибири с целью развития национального самосознания личности студента и этнокультурной толерантности в полиэтничном обществе;

- Организация учебно-производственного процесса через производительный труд обучающихся.

#### **IV. Структура учебной лаборатории по технологии обработки пищевых продуктов**

4.1. Непосредственное руководство УЛТОПП осуществляется заведующим кафедрой профессионального обучения, технологии и дизайна ТЭФ ТГПУ. Он анализирует состояние лаборатории не реже, чем раз в год, планирует и организует систему мер, направленных на обеспечение необходимым оборудованием согласно ООП.

##### **4.2. Руководитель УЛТОПП:**

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

- Обеспечивает сохранность имущества УЛТОПП, его обслуживание и обеспечение рабочего состояния, ведет учет имеющегося в кабинете оборудования;

- Обеспечивает контроль за выполнением обучающимися и работниками правил техники безопасности и охраны труда, соблюдения санитарного режима, правил пожарной безопасности;

- Обеспечивает совместно с работниками кафедры ПОТД выполнение текущих и перспективных планов деятельности учебной лаборатории по технологии обработки пищевых продуктов; следит за деятельностью УЛТОПП в соответствии с расписанием учебных занятий и планом работы кафедры ПОТД;

- Отчитывается по всем видам деятельности УЛТОПП на заседании кафедры ПОТД по окончании учебного года.

#### **V. Взаимодействие с другими структурными подразделениями ТГПУ**

5.1. УЛТОПП взаимодействует с учебными, административными и иными подразделениями ТГПУ по вопросам организации практической и научно-исследовательской деятельности студентов, и в рамках проектов, выполняемых и внедряемых лабораторией.

## **VI. Права пользователей**

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

6.1. Пользователь (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, оборудованию.

6.2. Пользователь имеет право:

- использовать оборудование УЛТОПП для учебного процесса, для работы над выпускными квалификационными и курсовыми работами, рефератами;
- пользоваться информационными ресурсами и методическими материалами, находящимися в УЛТОПП в открытом доступе.

6.3. 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.

## **VII. Ответственность работников учебной лаборатории по технологии обработки пищевых продуктов**

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

7.2. На заведующего кафедрой ПОТД возлагается персональная ответственность за:

- своевременное и качественное исполнение распоряжений руководства университета по вопросам качества подготовки обучающихся;
- соблюдение работниками ТЭФ в УЛТОПП трудовой дисциплины;
- обеспечение сохранности имущества, находящегося в УЛТОПП и соблюдение правил пожарной безопасности.

7.3. Права, обязанности и ответственность работников ТЭФ в учебной лаборатории по технологии обработки пищевых продуктов устанавливается их должностными инструкциями.

## **VIII. Заключительные положения**

8.1. Настоящее Положение вводится в действие приказом ректора на основании решения ученого совета Университета.

8.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом ректора на

основании решения ученого совета Университета.

8.3. Деятельность УЛТОПП прекращается приказом ректора по решению ученого совета Университета.

Проректор по НОУД



О.А. Швабауэр

Проректор по ОД



И.С. Багдасарьян

Начальник УОПВ



Г.П. Матюкевич