

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ**

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу**

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ

(прот. № 1 від 26 серпня 2024 р.)

Директор

_____ Анатолій ВДОВІЧЕН

**ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА
ПРОГРАМА**

освітній ступінь
галузь знань
спеціальність
освітня програма

*магістр
18 «Виробництво та технології»
181 «Харчові технології»
Ресторанні технології та бізнес*

**Чернівці
2024**

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу
ЧТЕІ ДТЕУ заборонено**

Автори: Каріна Паламарек, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ;
Інна Данилюк, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ.

Програму розроблено на основі освітньо-професійної програми «Ресторанні технології та бізнес», розглянуто і схвалено на засіданні кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу 26.08.2024 р., протокол № 1, затверджено вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ 26.08.2024 р., протокол № 1.

Рецензенти: Тетяна Брикова, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ;
Наталія Шупрудько, директор ресторану концерт-холу «Flora club».

ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА / PRACTICAL TRAINING

ПРОГРАМА / COURSE SUMMARY

Автори: доцент, к.т.н., доцент _____ Каріна ПАЛАМАРЕК
«__»_____2024 року

доцент, к.т.н., доцент _____ Інна ДАНИЛЮК
«__»_____2024 року

Завідувач кафедри: к.т.н., доцент _____ Каріна ПАЛАМАРЕК
«__»_____2024 року

ЗМІСТ

1. ВСТУП.....	4
2. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.....	4
2.1. Мета та завдання практичної підготовки, компетентності, результати навчання.....	5
2.2. Організація і керівництво практичною підготовкою.....	8
2.3. Організація практичної підготовки здобувача за кордоном.....	12
2.4. Порядок проходження практичної підготовки здобувача у дистанційному режимі.....	12
3. ЗМІСТ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ..	14
4. МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ЩОДО ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ.....	18
4.1. Взаємозв'язок практичної підготовки здобувача з науково-дослідною роботою.....	18
4.2. Рекомендації щодо збору і узагальнення інформації.....	19
4.3. Контроль за виконанням програми практичної підготовки.....	20
Список рекомендованих джерел.....	21
Додатки	24

1. ВСТУП

Підготовка здобувачів освітнього ступеня «магістр» освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» здійснюється у ЧТЕІ ДТЕУ шляхом поєднання теорії та практичної підготовки у сучасних закладах ресторанного господарства, підприємствах харчової промисловості.

Успішність професійної підготовки фахівців у сфері ресторанного господарства, скорочення термінів їх адаптації до професійної діяльності багато в чому залежить від наявності практичних навичок, які формуються не лише під час лекцій, практичних, лабораторних занять, але й під час практичної підготовки у закладах ресторанного господарства. Тому метою практичної підготовки є закріплення і розвиток знань, умінь і навичок, набутих здобувачами під час навчання, та формування компетентностей майбутнього фахівця.

Програма практичної підготовки розроблена для студентів освітнього ступеня «магістр» галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання.

Обсяг і тривалість практичної підготовки відповідає стандартам вищої освіти та вимогам освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» спеціальності 181 «Харчові технології», відображаються у навчальних планах і графіках освітнього процесу здобувачів вищої освіти на поточний навчальний рік.

Керівники практичної підготовки та здобувачі вищої освіти повинні дотримуватись академічної доброчесності та керуватись Положенням про дотримання академічної доброчесності, запобігання та виявлення академічного плагіату у ЧТЕІ ДТЕУ, Етичним Кодексом здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ та Етичним Кодексом науково-педагогічного працівника /співробітника ЧТЕІ ДТЕУ.

2. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Практична підготовка здобувачів вищої освіти Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ є обов'язковою складовою освітнього процесу, планомірною і цілеспрямованою діяльністю щодо поглибленого здобуття студентами теоретичних знань та набуття практичних навичок з освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес».

Практична підготовка здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти передбачає набуття професійного досвіду, компетентностей та підготовки до самостійної трудової діяльності. Під час практичної підготовки здобувач здійснює збір фактичних матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи. Практична підготовка також повинна передбачати проведення наукових досліджень (творчих розробок) з проблем відповідної галузі з метою набуття здобувачами вищої освіти компетенцій інноваційного характеру, навичок науково-дослідної (творчої), науково-педагогічної або управлінської діяльності.

Програма практичної підготовки – це основний навчально-методичний документ, що визначає мету, зміст і послідовність її проведення, регламентує вимоги до захисту результатів практичної підготовки і містить рекомендації щодо видів, форм та методів контролю знань, умінь, навичок та компетенцій, яких здобувач вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» набуває під час її проходження. Зміст програми включає всі етапи практичної підготовки.

Дана програма практичної підготовки відповідає:

- Положенню про практичну підготовку здобувачів вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ, затвердженого вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ від 03.05.2024 р., протокол № 8, п. 3 та введено в дію згідно наказу ЧТЕІ ДТЕУ від 03.05.2024 р., № 5 (далі Положення);
- освітньо-професійній програмі підготовки фахівців.

Стратегічною метою проходження практичної підготовки студентами освітнього ступеня «магістр» галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання є розв'язання задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

2.1. Мета та завдання практичної підготовки, компетентності, результати навчання

У відповідності із навчальним планом підготовки студентів освітнього ступеня «магістр» практична підготовка проводиться на I курсі у II семестрі та передуює захисту кваліфікаційної роботи, що визначає її науково-практичну цінність. У зв'язку з тим, що підготовка магістрів спрямована на основні види професійної діяльності: науково-дослідницьку, виробничо-технологічну, організаційно-управлінську, інженерно-дослідну та адміністративно-господарську практика проходить у закладах ресторанного господарства, підприємствах харчової промисловості, науково-дослідних установах.

Метою практичної підготовки є:

- узагальнення і вдосконалення здобутих знань, практичних умінь та навичок, оволодіння професійним досвідом та готовності до самостійної професійної діяльності, а також збирання матеріалів для підготовки і написання кваліфікаційної роботи;
- набуття здобувачами професійних навичок і вмінь здійснення самостійної науково-дослідницької діяльності;
- закріплення теоретичних знань, набуття і удосконалення практичних навичок організації та реалізації експерименту досліджень, узагальнення результатів та формулювання висновків;
- розвиток у здобувачів здатності компетентного прийняття рішень у виробничих ситуаціях, оволодіння сучасними методами та формами науково-дослідної діяльності.

Завданням практичної підготовки є:

- науково обґрунтування шляхів вирішення актуальних питань підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства в сучасних

- реаліях, розширення асортименту продукції та послуг, розроблення та впровадження інноваційних технічних й технологічних рішень;
- вивчення структури, організації виробництва та обслуговування підприємства та визначення можливих напрямів впровадження наукової розробки, вивчення питань охорони праці, санітарного мінімуму, техніки безпеки у закладі;
 - напрацювання практичного досвіду проведення науково-дослідної роботи в умовах закладів-баз практики;
 - збір матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи;
 - набуття здобувачами досвіду у дослідженні актуальної наукової проблеми;
 - вивчення та систематизація теоретичного матеріалу та написання аналітичного огляду літератури до наукового розділу кваліфікаційної роботи;
 - сприяння самовдосконаленню універсальних якостей дослідника, пошуку та критичного аналізу інформації, організації та застосування сучасних методів наукових досліджень;
 - розвиток здатності здобувачів до генерації нових ідей для подальшої інноваційної діяльності за фахом;
 - удосконалення навичок щодо пошуку, самостійного відбору та аналізу наукової інформації відповідно до предмету дослідження;
 - формування здатності розробки нормативного забезпечення інноваційних розробок для подальшого запровадження у виробничих умовах чи навчальний процес профільних спеціальностей вищих навчальних закладів.

Згідно з вимогами освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» здобувачі за час проходження практичної підготовки повинні набути здатності отримувати компетентності:

інтегральну:

- здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій;

загальні:

- ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні;
- ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність);
- ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті;

спеціальні (фахові, предметні):

- СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій;
- СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі;

- СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації;
- СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів;
- СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі;
- СК 7. *Здатність розробляти та впроваджувати ефективні управлінські та технологічні рішення щодо забезпечення функціонування ресторанного бізнесу.*

Здобувачі повинні досягти наступних **програмних результатів навчання**:

- РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій;
- РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах;
- РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях;
- РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних;
- РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій;
- РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки;
- РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців;
- РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі;
- РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій;
- РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки;

- РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
- РН12. Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати сучасні методи, технологічні процеси та організаційні рішення, щодо формування ефективного бізнес-середовища у сфері ресторанного бізнесу

2.2. Організація та керівництво практичною підготовкою

Організація і керівництво практичною підготовкою покладається на керівника практичної підготовки від ЧТЕІ ДТЕУ.

Загальне керівництво та контроль за її проведенням здійснює заступник директора з навчально-педагогічної роботи, організації та забезпечення освітньо-виховного процесу.

Навчально-методичне керівництво і виконання програми практичної підготовки здобувачів вищої освіти забезпечує кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу.

Для забезпечення практичної підготовки здобувачів інститут встановлює різні форми співробітництва зі стейкхолдерами: організаціями, підприємствами, установами, фізичними особами – підприємцями, самозайнятими особами тощо, що створюють умови для реалізації програм практичної підготовки

Базами, на яких здійснюється практична підготовка, можуть бути заклади ресторанного господарства, підприємства харчової промисловості, організації, установи, фізичні особи – підприємці, самозайняті особи, які знаходяться на території України або за її межами, що здійснюють різні види економічної діяльності, за умов забезпечення ними виконання у повному обсязі вимог, передбачених програмою практичної підготовки та Положенням.

Основні вимоги до підприємств, організацій, установ різних форм власності та підпорядкування, фізичних осіб – підприємців, самозайнятих осіб, що можуть бути базами практичної підготовки є:

- відповідність освітньо-професійній програмі, за якою здійснюється підготовка фахівців;
- наявність кваліфікованого персоналу, який може забезпечити належне керівництво практичною підготовкою здобувачів;
- можливість надання здобувачам на час практичної підготовки робочих місць, консультацій;
- обов'язкове забезпечення безпечних умов праці;
- можливість збору інформації та забезпечення здобувачів вищої освіти необхідною документацією, що відображає діяльність різних підрозділів підприємства (організації, установи);
- можливість користування бібліотекою, лабораторіями, технічною та іншою документацією, необхідною для виконання програми практичної підготовки;

– наявність сучасного спеціалізованого інформаційного та технічного забезпечення.

За наявності у ЧТЕІ ДТЕУ державних, регіональних замовлень на підготовку фахівців перелік баз практичної підготовки надають інституту органи, які формували замовлення. Під час підготовки фахівців за цільовими договорами з організаціями, підприємствами, установами тощо, бази практичної підготовки передбачаються цими договорами.

У випадку, коли підготовка фахівців здійснюється за замовленням фізичних осіб – бази для проходження практичної підготовки забезпечуються цими особами (з урахуванням усіх вимог програм практичної підготовки та Положення).

Визначення баз практичної підготовки студентів здійснюється кафедрою харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу разом з навчальним відділом та Центром розвитку кар'єри, практичної підготовки та працевлаштування студентів і випускників на основі меморандумів про співпрацю зі стейкхолдерами, договорів про співробітництво, прямих договорів про проведення практичної підготовки з організаціями, підприємствами, установами, фізичними особами – підприємцями, самозайнятими особами тощо, незалежно від їх організаційно-правових форм та форм власності.

Тривалість дії договорів узгоджується договірними сторонами і може визначатися як на період конкретного періоду практичної підготовки, так і на декілька років.

Здобувачі можуть самостійно обирати бази практичної підготовки за умови узгодження цього питання з кафедрою харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу. Проходження практичної підготовки у цьому випадку здійснюється на основі оформлення договору про практичну підготовку здобувачів вищої освіти не пізніше, ніж за місяць до її початку (Додаток 1).

Індивідуальні завдання розробляються керівником практичної підготовки від кафедри і видаються кожному здобувачу. Зміст індивідуального завдання повинен відповідати як завданням освітнього процесу, так і потребам виробництва; враховувати інтереси здобувача, конкретні умови, можливості та пропозиції організації, підприємства, установи тощо. Індивідуальне завдання під час проведення практичної підготовки на випускному курсі узгоджується з тематикою кваліфікаційної роботи, якщо така передбачена освітньою програмою і навчальним планом, та зазначається у щоденнику практичної підготовки (Розділ 4 «Індивідуальне завдання») (Додаток 2).

На початку практичної підготовки здобувачі обов'язково проходять інструктаж з охорони праці, ознайомлюються з правилами внутрішнього розпорядку закладу ресторанного господарства (підприємства, установи), порядком отримання документації, правилами користування обладнанням, устаткуванням і матеріалами тощо.

За наявності вакантних місць та у разі, якщо зміст роботи відповідає

вимогам програми практичної підготовки, здобувачі можуть бути зараховані на штатні посади.

На здобувачів під час проходження практичної підготовки розповсюджуються законодавство про працю та правила внутрішнього розпорядку організації, підприємства, установи тощо.

Тривалість робочого часу здобувачів під час проходження практичної підготовки регламентується Кодексом законів про працю України та іншими законодавчими актами, що встановлюють соціально-трудові відносини.

Наказом директора ЧТЕІ ДТЕУ про проведення практичної підготовки здобувачів визначається:

- курс та спеціальність (спеціалізація / освітньо-професійна програма);
- рівень вищої освіти;
- терміни проведення практичної підготовки;
- дати проведення інструктажів з охорони праці та безпеки життєдіяльності зі студентами перед початком практичної підготовки;
- посадова особа, на яку покладено загальну організацію практичною підготовкою та контроль за її проведенням.

Обов'язки завідувачів кафедр, гарантів освітніх програм, які забезпечують безпосереднє навчально-методичне керівництво практичною підготовкою здобувачів вищої освіти:

- організація розроблення програм практичної підготовки;
- призначення відповідальних осіб за організацію / керівників проходження практичної підготовки;
- визначення баз практичної підготовки на підставі оформлених і узгоджених паспортів з метою найбільш ефективного їх використання, узгодження чисельності здобувачів, які направляються на практичну підготовку з Центром розвитку кар'єри, практичної підготовки та працевлаштування студентів і випускників та укладання договорів про практичну підготовку здобувачів вищої освіти;
- складання листів-запитів на бази практичної підготовки (за потреби);
- розподіл здобувачів за базами практичної підготовки і подання інформації для проектів наказів;
- призначення керівників практичної підготовки та забезпечення їх контролю за підготовкою бази практичної підготовки за декілька днів до початку практичної підготовки для перевірки готовності до прийому здобувачів вищої освіти і ознайомлення керівників організацій, підприємств, установ з документацією щодо проведення практичної підготовки;
- організація розроблення тематики індивідуальних завдань на період проведення практичної підготовки;
- організація проведення зборів здобувачів вищої освіти з питань практичної підготовки за участю керівників практичної підготовки;
- забезпечення проведення всіх організаційних заходів перед відбуттям здобувачів на практичну підготовку: інструктаж про порядок проходження практичної підготовки, інструктаж з охорони праці, надання здобувачам –

практикантам необхідних документів (програма практичної підготовки, направлення, щоденник тощо), перелік яких встановлює інститут;

- здійснення загального керівництва і контролю за проведенням практичної підготовки;
- організація інформування здобувачів про систему звітності з практичної підготовки;
- контроль за забезпеченням належних умов праці і побуту здобувачів;
- здійснення контролю за своєчасним складанням заліку за результатами проходження практичної підготовки після її закінчення;
- організація обговорення результатів практичної підготовки на засіданнях кафедр.

Обов'язки викладачів-керівників практичної підготовки від кафедри:

- розроблення тематики індивідуальних завдань, що враховує теми науково-дослідних і кваліфікаційних робіт;
- узгодження з керівником практичної підготовки від організації, підприємства, установи індивідуальних завдань з урахуванням особливостей місця практичної підготовки та графіку її проходження;
- проведення інструктажів перед проходженням практичної підготовки з охорони праці і безпеки життєдіяльності;
- участь у розподілі здобувачів за місцями практичної підготовки;
- оформлення документів для проходження практичної підготовки (направлення, договору тощо) відповідно до розподілу здобувачів за місцем її проходження;
- контроль за своєчасним прибуттям здобувачів до місць практичної підготовки, виконання програми та дотримання термінів її проведення;
- надання допомоги здобувачам при складанні календарного графіка проходження практичної підготовки та методичної допомоги під час виконання ними індивідуальних завдань і збору матеріалів до кваліфікаційних робіт;
- проведення консультацій щодо обробки зібраного матеріалу та його використання при складанні заліку за результатами проходження практичної підготовки, а також у кваліфікаційній роботі;
- інформування здобувачів про порядок складання заліку за результатами проходження практичної підготовки;
- прийом заліку здобувачів за результатами проходження практичної підготовки;
- узагальнення та подання на кафедру результатів проходження практичної підготовки та пропозицій щодо її удосконалення.

Обов'язки безпосередніх керівників, призначених на базах практичної підготовки. Керівник практичної підготовки від підприємства:

- несе особисту відповідальність за проведення практичної підготовки;
- організовує практичну підготовку згідно з програмою;
- визначає робочі місця практичної підготовки здобувачів, забезпечує ефективність її проходження;

- забезпечує проведення інструктажу з охорони праці та дотримання здобувачами вищої освіти правил техніки безпеки й охорони праці на робочому місці, пожежної безпеки та санітарії;
- забезпечує виконання погоджених з навчальним планом графіків проходження практичної підготовки у структурних підрозділах організації, підприємства, установи тощо;
- сприяє здобувачам у використанні наявної літератури, необхідної документації тощо;
- контролює дотримання здобувачами правил внутрішнього розпорядку;
- створює необхідні умови для оволодіння здобувачами вищої освіти новою технікою, сучасними технологіями та методами організації праці;
- контролює дотримання Кодексу законів про працю України тощо; – виставляє оцінку здобувачу за результатами проходження практичної підготовки;
- готує відгук щодо роботи здобувача за результатами проходження практичної підготовки (або сертифікат, який свідчить про набуття практичних навичок).

Обов'язки здобувачів вищої освіти при проходженні практичної підготовки:

- до початку практичної підготовки отримати від керівників практичної підготовки від інституту направлення, методичні матеріали (програму, щоденник, індивідуальне завдання тощо) та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- перед початком практичної підготовки пройти в інституті інструктаж з охорони праці та безпеки життєдіяльності;
- своєчасно прибути на базу практичної підготовки;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практичної підготовки;
- вивчити правила охорони праці, техніки безпеки, внутрішнього розпорядку і виробничої санітарії та суворо їх дотримуватися;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно оформити щоденник практичної підготовки, інші документи та успішно захистити результати, отримані під час практичної підготовки.

2.3. Організація практичної підготовки здобувача за кордоном

Порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти за кордоном, її керівництво та підведення підсумків здійснюються на загальних засадах, визначених вимогами цього Положення, Положення про академічну мобільність студентів ЧТЕІ ДТЕУ, а також Положення про порядок організації практичної підготовки студентів ЧТЕІ ДТЕУ за кордоном, яке діє в інституті, програмою практичної підготовки та чинними нормативними документами Міністерства освіти і науки України, які регламентують організацію практичної підготовки здобувачів вищої освіти.

2.4. Порядок проходження практичної підготовки у дистанційному режимі

Проходження практичної підготовки у дистанційному режимі передбачає використання відповідних веб-ресурсів, різних технологій дистанційного навчання та дотримання форми, видів і термінів практичної підготовки, що передбачені у навчальних планах і відбувається у інституті у таких режимах:

При **асинхронному** режимі-взаємодія між суб'єктами відбувається із затримкою в часі з застосуванням електронної пошти, соціальних мереж, форумів тощо.

При **синхронному** режимі-взаємодія між суб'єктами відбувається з одночасним перебуванням у веб-середовищі (чат, аудіо-, відео конференції на різних платформах (наприклад: Zoom), соціальні мережі тощо).

У інституті є прикладне програмне забезпечення, а саме: Big Blue Botton, яке призначене для проведення Web-конференцій, сервіси Gsuite, безкоштовний доступ до інтерактивних інструментів Google та ін., що дає змогу повноцінно реалізувати дистанційний режим проходження практичної підготовки.

Основні засади організації практичної підготовки в дистанційному режимі базуються на Положенні про дистанційне навчання, яке затверджене наказом Міністерства освіти і науки України та Положенні про дистанційне навчання, яке діє в ЧТЕІ ДТЕУ.

Проходження практичної підготовки в дистанційному (он-лайн) режимі на основі використання сучасних інформаційних технологій дозволяє вирішити проблему проходження практичної підготовки в умовах протиепідемічних заходів та сприяє формуванню дослідницьких навичок, набуттю нових компетентностей на основі здобуття практичного досвіду, та сприяє зростанню конкурентоспроможності випускників на ринку праці.

Базами проведення практичної підготовки можуть бути підприємства, організації, установи, само зайняті особи, що знаходяться на території України або за її межами, що здійснюють різні види економічної діяльності, за умов забезпечення ними виконання у повному обсязі дистанційного режиму та вимог передбачених програмою практичної підготовки (на основі попередньо укладених угод).

Здобувачі вищої освіти при направленні для проходження практичної підготовки дистанційно, крім основних документів (направлення, договір, паспорт підприємства, щоденник) повинні отримати від кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу (засобами електронного зв'язку чи поштовим відправленням) контактні дані керівників практичної підготовки, перелік можливих способів зв'язку з керівниками для отримання консультацій щодо питань збору інформації, виконання індивідуальних завдань, їх оформлення тощо.

Інструктажі перед проходженням практичної підготовки та з охорони праці і безпеки життєдіяльності відбуваються за обов'язкової участі керівників практичної підготовки від кафедри та здобувачів з використанням технологій дистанційного навчання та обов'язковою фіксацією всіх присутніх на

інструктажі (електронними засобами або при першій можливості відвідання інституту).

Бази практичної підготовки розподіляють здобувачів за структурними підрозділами та призначають керівників.

У період дистанційного проходження практичної підготовки керівник від кафедри та від бази практичної підготовки узгоджують обсяг завдань, які може виконати здобувач без присутності на робочому місці в дистанційному режимі.

Керівниками від кафедри та від бази практичної підготовки враховується обсяг виконаної роботи здобувачем, його старанність, зацікавленість, наявність наданих пропозицій щодо покращення функціонування діяльності підприємства за результатами проходження практичної підготовки.

За період дистанційного проходження практичної підготовки здобувач отримує оцінку від керівника від бази практичної підготовки, яка надсилається також керівнику практичної підготовки від кафедри.

Залік з практичної підготовки може бути прийнятий у здобувача онлайн (за допомогою онлайн зв'язку тощо) за умови виконання ним індивідуальних завдань (чи отримання відповідного сертифіката про проходження онлайн практичної підготовки) та наявності оформленої документації.

Якщо через певні форс-мажорні обставини проходження практичної підготовки в дистанційному режимі неможливе, то її переносять на наступний навчальний рік, за виключенням практичної підготовки випускних курсів.

3. ЗМІСТ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Практична підготовка передбачає набуття навичок з технологічної, проектної, організаційної та управлінської діяльності підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства різних типів та форм власності.

Структура, тривалість та календарний графік проходження практичної підготовки наведено у таблицях 1, 2.

Таблиця 1

Структура та тривалість практичної підготовки

№ з/п	Вид практики	Курс	Семестр	Тривалість, к-ть тижнів	Вид контролю
1	Практична підготовка	I	II	6	Залік

Таблиця 2

Графік проходження практичної підготовки

№ п/п	Зміст роботи	Кількість робочих днів
1	Оформлення на практику. Проходження інструктажу з техніки безпеки.	1
2	Загальна характеристика бази практичної підготовки	2

3	Структура управління підприємством харчової промисловості (закладом ресторанного господарства)	2
4	Ознайомлення з організаційно-технологічними аспектами діяльності бази практичної підготовки	9
5	Ознайомлення та збір інформації щодо контролю якості продукції (надання послуг) на основі принципів HACCP на базі практичної підготовки	9
6	Виконання обов'язків адміністратора, технолога, шеф-кухаря	11
7	Виконання індивідуального завдання	8
	Всього	42

Примітка: тривалість робочого дня – 6 годин.

Загальна характеристика бази практичної підготовки

В цій частині практичної підготовки здобувач ознайомлюється з історією створення підприємства (закладу), установчими документами, основними завданнями, асортиментом продукції, послуг, перспективами розвитку закладу. Здобувач повинен охарактеризувати роль бази практичної підготовки у загальній системі галузі.

Структура управління підприємством харчової промисловості (закладом ресторанного господарства)

Під час ознайомлення з структурою управління бази практичної підготовки здобувач повинен знати:

- структуру управління бази практичної підготовки, форму власності;
- призначення та функції служби управління бази практичної підготовки, а також обов'язки співробітників, їх посадові інструкції;
- склад, призначення, функції підрозділів адміністративної служби;
- функції основних підрозділів, відділів;
- механізми забезпечення злагодженої роботи підрозділів, відділів.

Ознайомлення з організаційно-технологічними аспектами діяльності бази практичної підготовки

Під час ознайомлення організаційно-технологічними аспектами бази практичної підготовки здобувач повинен знати:

- перелік і призначення приміщень підприємства (закладу), взаємозв'язок між ними;
- потужність (кількість місць), її обґрунтування;
- коефіцієнт завантаження підприємства (закладу) за сезонами;
- перелік основних та додаткових послуг, що надає заклад ресторанного господарства;
- характеристика складських приміщень: типи, умови зберігання різних видів сировини, напівфабрикатів та готової продукції;

- основне виробництво: характеристика відділів (цехів) – гарячого, холодного, кондитерського тощо. Обладнання та устаткування відділень (цехів), його завантаженість;
- асортимент продукції підприємства (страв меню закладу ресторанного господарства);
- технологічні схеми, технологічні карти виробництва харчових продуктів (страв основного меню), їх технологій виробництва та приготування.

Ознайомлення та збір інформації щодо контролю якості продукції (надання послуг) на основі принципів НАССР на базі практичної підготовки

Під час ознайомлення з методиками контролю якості на базі практичної підготовки здобувач повинен оволодіти інформацією щодо організації контролю безпечності та якості сировини, основного виробництва та реалізації харчової продукції; аналізу запровадженої системи управління безпечністю на основі принципів НАССР.

Виконання обов'язків адміністратора, технолога, шеф-кухаря

Основною і головною метою практичної підготовки є попередня адаптація майбутніх фахівців до конкретних умов виробництва. Тому здобувачі ознайомлюються з посадовими інструкціями та функціональними обов'язками адміністратора, технолога тощо, існуючих структурних підрозділів бази практичної підготовки.

Виконання індивідуального завдання

Після отримання документів для практики здобувач отримує індивідуальне завдання згідно тематики наведеної у таблиці 3. Тема індивідуального завдання може відповідати напряму діяльності бази практичної підготовки. Керівник практичної підготовки від кафедри перевіряє індивідуальне завдання, заносить рецензію у щоденник і робить допуск до складання заліку.

Таблиця 3

Теми індивідуальних завдань

№	Назва теми
1	Інноваційні біологічно активні добавки у технології харчових продуктів
2	Використання процесу ферментації в технології харчових продуктів
3	Аналіз вітчизняного ринку сировини тваринного походження
4	Аналіз вітчизняного ринку сировини рослинного походження
5	Харчові добавки спеціального призначення для збагачення хлібобулочних виробів
6	Інноваційні способи обробки сировини тваринного походження
7	Сучасне устаткування для закладів ресторанного господарства
8	Рекомендації щодо збільшення асортименту страв оздоровчого

	призначення
9	Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів української кухні
10	Інноваційні технології безглютенових хлібобулочних виробів
11	Новітні технології борошняних кулінарних виробів
12	Інноваційні технології м'ясних січених виробів кавказької кухні
13	Інноваційні технології безлактозної десертної продукції
14	Інноваційні технології гідробіонтів
15	Інноваційні технології хлібобулочних виробів
16	Інноваційні технології брауні
17	Інноваційні технології пісочних виробів
18	Інноваційні технології цукрового печива
19	Інноваційні технології начинки для борошняних кондитерських виробів
20	Інноваційні технології хліба пшеничного
21	Інноваційні технології лаваша
22	Інноваційні технології хліба оздоровчого призначення
23	Інноваційні технології масляного бісквіту
24	Вплив борошна з тефу на якість органічного хліба з пшеничного борошна
25	Інноваційні технології органічних томатних снеків
26	Інноваційні технології органічних морквяно-яблучних снеків
27	Нові кисломолочні продукти із зерновими добавками підвищеної біологічної активності
28	Нові харчові продукти з використанням фосфоліпідно-вітамінних комплексів для профілактики серцево-судинних захворювань
29	Нові оздоровчі продукти, збагачені вуглекислотними екстрактами лікарських трав
30	Біологічна цінність та якість безалкогольних напоїв з використанням пряно-ароматичної та лікарської сировини
31	Інноваційні технології дієтичного майонезу
32	Інноваційні технології ферментованих напоїв
33	Інноваційні технології кисломолочних продуктів
34	Інноваційні технології паштету
35	Інноваційні технології масляних соусів
36	Удосконалення технології безлактозних соусів
37	Удосконалення технології смузі оздоровчого призначення
38	Інноваційні технології холодних десертів
39	Удосконалення технології соусу майонез
40	Інноваційні технології холодних десертів
41	Удосконалення технології самбуку
42	Інноваційні технології пасти
43	Інноваційні технології хлібобулочних виробів збагачених білком

44	Інноваційні технології десертів оздоровчого призначення для харчування військовослужбовців
45	Інноваційні технології харчових продуктів (десертів, морозиво), які здатні протидіяти COVID-19

Структура індивідуального завдання повинна включати:

- актуальність теми, мету, завдання, об'єкт, предмет(и) досліджень, їх організація;
- характеристика сировини та її аналогу;
- моделювання технологічного процесу виробництва харчового продукту (напою);
- характеристика показників якості розробленого харчового продукту (напою);
- результати проведених досліджень (органолептичних, структурно-механічних тощо);
- оцінка харчової, біологічної, фізіологічної, енергетичної цінності харчових продуктів;
- висновки та пропозиції з презентацією акту впровадження.

Вимоги до оформлення індивідуального завдання. Оформляється індивідуальне завдання у щоденнику, а під час заліку інформація подається у вигляді презентації Microsoft Office PowerPoint обсягом 10-15 слайдів. Структура презентації:

- 1) титульний аркуш, де зазначається тема індивідуального завдання, здобувач та керівник практичної підготовки (1 слайд) (додаток 3);
- 2) актуальність, мета, завдання, предмет та об'єкт дослідження (1-2 слайди);
- 3) основні результати проведених досліджень (5-7 слайдів);
- 4) основні положення висновків та пропозицій (1-2 слайди).

Кількість ілюстрацій у індивідуальному завданні визначається його змістом і доцільністю, аби надати тексту зрозумілості, якості, конкретності. Усі ілюстрації (схеми, діаграми, графіки і т.п.) називаються рисунками. Висновки і пропозиції повинні містити результати всіх досліджень та завдань; повинні записуватись окремими пунктами конкретно і лаконічно, а на їх основі формуються пропозиції.

За результатами виконання та захисту індивідуального завдання студент складає залік. Оцінка за практичну підготовку вноситься в екзаменаційну відомість та у залікову книжку студента.

4. МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ЩОДО ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

4.1. Взаємозв'язок практичної підготовки здобувача з науково-дослідною роботою

У нових ринкових умовах господарювання підприємства харчової

промисловості та заклади ресторанного господарства особисто відповідальні за результати власної діяльності. Основна мета виробництва полягає в забезпеченні споживача необхідною продукцією та послугами у певні терміни, високої якості, з мінімальними витратами. Це потребує адекватних змін у підготовці кадрів.

Враховуючи, що підприємства харчової промисловості та заклади ресторанного господарства на сьогоднішній день постійно працюють над удосконаленням професійної діяльності є необхідність залучення студентів-практикантів до діяльності закладу. Здобувачі повинні володіти інформацією щодо удосконалення меню, рецептур, технологій нової кулінарної продукції власного виробництва, застосування новітніх технологій виготовлення страв та кулінарних виробів, використання різних способів кулінарної обробки нової сировини, оновлення концептуальних рішень закладів тощо.

Студенти повинні залучатися до участі в дослідженнях, які проводяться на кафедрі харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ, з подальшим відпрацюванням розробок у виробничих умовах під час проходження практичної підготовки. Одним із основних завдань під час проходження практичної підготовки є напрацювання студентами-магістрами досвіду проведення науково-дослідної роботи. З цією метою студентам надаються індивідуальні завдання, вирішування яких поглиблює їхні теоретичні знання, удосконалюють практичні навички, дозволяють визначити напрями науково-практичної діяльності. У результаті виконання індивідуального завдання та за узгодженням з керівником бази практики здобувач оформлює акт впровадження науково-дослідної роботи (додаток 4).

Індивідуальні завдання спрямовують студентів на проведення самостійного наукового дослідження і накопичення інформації, потрібної для виконання науково-дослідної роботи.

Спрямованість студентів на дослідження певних проблем та проведення науково-дослідної роботи під час проходження практики дає змогу студентам поетапно накопичувати необхідний обсяг практичного матеріалу і використовувати його у підготовці наукових статей, доповідей на конференціях та написанні кваліфікаційної роботи.

Взаємозв'язок практичної підготовки із науково-дослідною роботою студентів наведений на рисунку 1.

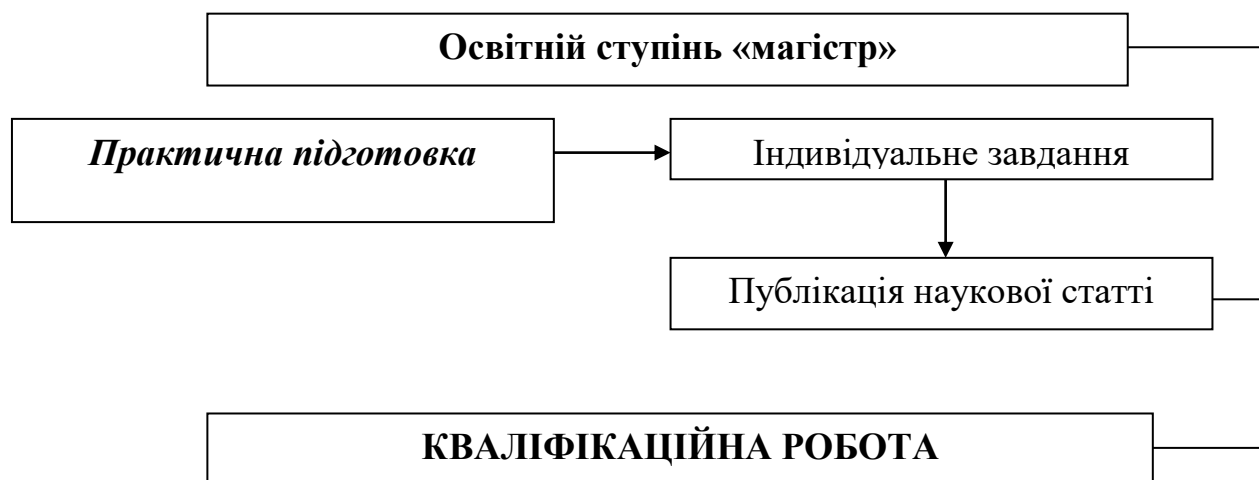


Рис.1. Взаємозв'язок практичної підготовки із науково-дослідною роботою здобувача

Усі матеріали після перевірки використовуються студентом для написання кваліфікаційної роботи.

4.2. Рекомендації щодо збору і узагальнення інформації

Інформація, яка отримана здобувачем під час проходження практичної підготовки записується у щоденник. Щоденник – основний документ студента під час проходження практичної підготовки. Під час практики, студент повинен потижнево записувати в щоденник усе, що він зробив за тиждень для виконання календарного графіка проходження практичної підготовки.

Не рідше, ніж раз на тиждень, студент зобов'язаний подавати щоденник на перегляд керівнику практичної підготовки від кафедри і від бази практики, які перевіряють щоденник, дають письмові зауваження, додаткові завдання і підписують записи, які зробив студент.

Після закінчення практичної підготовки щоденник, разом із індивідуальним завданням, має бути переглянутий керівником від бази практичної підготовки та керівником практичної підготовки від кафедри (інституту), які заповнюють відповідні відгуки і підписують їх. Оформлений щоденник студент повинен здати на кафедру, індивідуальне завдання – на електронну пошту керівника практики або сайт дистанційного навчання Moodle. Без заповненого щоденника практична підготовка не зараховується.

4.3. Контроль за виконанням програми практичної підготовки

Оцінювання здійснюється за чотирма рівнями: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»:

«відмінно» - студент демонструє обізнаність з базою практики; викладає матеріал у логічній послідовності; приводить узагальнення і висновки;

грамотно й акуратно оформив індивідуальне завдання; дає обґрунтовані, правильні відповіді на запитання комісії;

«добре» - студент володіє знанням матеріалу з бази практики на рівні попереднього пункту, але ним допущені незначні помилки у формулюванні термінів, категорій, розрахунків; є зауваження до оформлення індивідуального завдання практики, відповіді на додаткові запитання комісії неточні або недостатньо обґрунтовані;

«задовільно» - студент ознайомився з базою практики поверхово, дає малообґрунтовану невичерпну або неправильну відповідь на запитання комісії, допускає помилки, є зауваження до оформлення індивідуального завдання.

«незадовільно» - студент недостатньо ознайомився з базою практики, має негативний відгук від керівника з бази практики, дає неправильну відповідь на запитання комісії, допускає грубі помилки, індивідуальне завдання з практики оформлено недбало.

Таблиця 4

Критерій оцінювання проходження практичної підготовки

Шкала національна	Шкала ДТЕУ	Визначення
відмінно	90-100	відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок
добре	82-89	вище середнього рівня з кількома помилками
	75-81	загалом правильна робота з певною кількістю значних помилок
задовільно	69-74	непогано, але зі значною кількістю недоліків
	60-68	виконання задовольняє мінімальні критерії

Оцінка з практики враховується нарівні з іншими оцінками, які характеризують успішність студента.

Порядок підведення підсумків практичної підготовки

Після закінчення терміну практичної підготовки здобувачі вищої освіти складають залік, як правило, у формі усного захисту індивідуального завдання та результатів практичної підготовки за наявності відповідним чином оформленого щоденника чи отриманого сертифікату від бази практичної підготовки, який свідчить про набуття практичних навичок.

При складанні заліку за результатами проходження практичної підготовки здобувач вищої освіти зобов'язаний досконало володіти інформацією про виконання всіх розділів програми практичної підготовки та індивідуального завдання, робити висновки і пропозиції тощо.

Викладач-керівник практичної підготовки приймає залік у здобувачів за участі завідувача кафедри або гаранта освітньої програми або завідувача практичною підготовкою відділу навчально-методичної роботи, акредитації та ліцензування, відповідно до діючої у інституті системи оцінювання знань здобувачів вищої освіти, на базах практичної підготовки протягом останніх 3-х днів, або в інституті не пізніше 3-го робочого дня після завершення практичної підготовки за графіком, який розміщений на сайті інституту.

Залік з практичної підготовки може бути прийнятий у студента онлайн (за допомогою онлайн-зв'язку тощо) за умови виконання ним індивідуального завдання та наявності оформленої документації.

Результат заліку з практичної підготовки заноситься у відомість підсумкового контролю знань та до залікової книжки здобувача вищої освіти за підписом викладача-керівника практичної підготовки.

Підсумки кожної практичної підготовки обговорюються на засіданнях кафедр, а загальні підсумки узагальнюються завідувачами кафедр на вчених (методичних) радах, не менше одного разу протягом навчального року.

Щоденники з практичної підготовки з відповідними вимогами до оформлення та відгуками і оцінками за результатами її проходження знищуються спеціальною комісією за актом після розгляду питання про підсумки практичної підготовки на найближчій вченій раді Інституту, але не раніше 14 діб після її завершення і складання заліку.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правові акти:

1. Господарський кодекс України. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text> .
2. Кодекс законів про працю України. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text> .
3. Про захист прав споживачів : Закон України від 15.12.93, № 3682-XII (зі змінами). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
5. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
6. ДСТУ ISO 9004:2018. Управління якістю. Якість організації. Настанови щодо досягнення сталого успіху (ISO 9004:2018, IDT) Чинний з 01.01.2020. К.: ДП «УкрНДНЦ». 2019. 31 с.
7. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 2 від 03.01.2003 р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>

Основний:

8. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства 3-є видання. К.: ЦУЛ, 2019. 280 с.
9. Технологія продукції ресторанного господарства / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В.О. Губеня та ін.: навч. посібн. К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с.
10. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / авт.-розроб. уклад. О. В. Шалимінов. Київ : Арій, 2016. 992 с.
11. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу : навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова, С. М. Коб'яков; Держ. вищ. навч. закл. «Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т». Херсон: Олді плюс, 2021. 60 с.
12. Збірник рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей шкільного віку: для закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку та закладів сфери соціального захисту / А. А. Мазаракі, Н. В. Притульська, М. П. Гуліч та ін. ; за заг. ред. А. А. Мазаракі ; Держ. торг.-екон. ун-т, Нац.акад. медичних наук України, ДУ «Ін-т громадського здоров'я ім. О. М. Марзеєва НАМН України». Київ: КНТЕУ, 2022. - 672 с.
13. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2018. 408 с.
14. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів : навч.-практ. посібник. 2-ге вид., доп. Київ: ПрофКнига, 2023. 340 с. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навч. посіб. / О.В. Кузьмін, О.В. Чемакіна, Л.М. Акімова, А.М. Куц, І.Л. Корецька, А.О. Кузьмін. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 488 с.

Додатковий:

15. Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі : навчальний посібник-практикум / В.В. Євлаш, Л.В. Газзаві-Рогозіна, М.Л. Серік, Л.І. Сєногонова. Х. : Світ Книг, 2020. 224 с.
16. Євлаш В. В., Самойленко С. О., Отрошко Н. О., Буряк І. А. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів : навч. посібник. Х. : ХДУХТ, 2016. 336 с.

Інтернет-ресурси:

17. Верховна рада України. Офіційний вебпортал парламенту України. Законодавство. URL : <https://www.rada.gov.ua/news/zak>.
18. Інформаційне забезпечення у сфері технічного регулювання ДП «Укрметртестстандарт». Каталог НД on-line. URL : http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=3731&Itemid=139&lang=uk.

19. Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів. URL : <https://dpss.gov.ua/publicnainformaciya>.

ДОГОВІР № _____
про практичну підготовку здобувачів вищої освіти
Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ

Місто Чернівці

“ _____ ” _____ 20__ р.

Ми, що нижче підписалися, з однієї сторони Чернівецький торговельно- економічний

інститут Державного торговельно-економічного університету, (надалі-Інститут), в особі
директора Інституту Анатолія ВДОВІЧЕНА

діючого на підставі Положення про ЧТЕІ ДТЕУ

і, з другої

сторони _____

(назва підприємства, організації, установи)

(надалі – База), в особі _____

(посада

_____ діючого на

підставі

_____ (прізвище, ініціали)

(Статуту підприємства, розпорядження, доручення)

уклали між собою договір на предмет проходження студентами практичної підготовки.

1. База зобов’язується:

1.1. Прийняти студентів на проходження практичної підготовки згідно з календарним планом:

№ з/п	Номер і назва спеціальності	Курс	Вид практичної підготовки	К-ть студентів	Термін практичної підготовки (початок – кінець)

1.2. Призначити наказом кваліфікованих фахівців для безпосереднього керівництва практичною підготовкою.

1.3. Створити необхідні умови для виконання студентами програм практичної підготовки, не допускати використання їх на посадах та роботах, що не відповідають програмі та майбутній спеціальності.

1.4. Забезпечити студентам умови безпечної роботи на кожному робочому місці. Проводити обов’язкові інструктажі з охорони праці: вхідний та на робочому місці.

1.5. Надати студентам-практикантам і керівникам від Інституту можливість користуватись лабораторіями, кабінетами, майстернями, бібліотеками, технічною та іншою документацією, необхідною для виконання програм практичної підготовки.

1.6. Забезпечити облік виходів на роботу студентів-практикантів. Про всі порушення ними трудової дисципліни, внутрішнього розпорядку та про інші порушення повідомляти Інститут.

1.7. Після закінчення практичної підготовки дати характеристику на кожного студента-практиканта, в якій відобразити якість виконання програми та зазначити оцінку за результатами її проходження.

1.8. Надавати студентам можливість збору інформації для курсових, випускних кваліфікаційних робіт за результатами діяльності підприємства, які не є комерційною таємницею на підставі направлень кафедр Інституту.

1.9. Додаткові умови:

2. Інститут зобов'язується:

2.1. За тиждень до початку практичної підготовки надати керівнику Базі для погодження програму та список студентів, яких направляють для проходження практичної підготовки.

2.2. Призначити керівниками практичної підготовки кваліфікованих викладачів.

2.3. Забезпечити дотримання студентами трудової дисципліни і правил внутрішнього трудового розпорядку. Брати участь у розслідуванні комісією Базі нещасних випадків, що сталися з студентами.

2.4. Інститут зобов'язується не розголошувати використану інформацію про діяльність підприємства, забезпечивши знищення курсових, випускних кваліфікаційних робіт у встановленому порядку.

2.5. Додаткові умови _____

3. Відповідальність сторін за невиконання договору.

3.1. Сторони відповідають за невиконання покладених на них обов'язків щодо організації і проведення практичної підготовки згідно з законодавством про працю в Україні.

3.2. Всі суперечки, що виникають між сторонами за договором, вирішуються в установленому порядку.

3.3. Договір набуває чинності після його підписання сторонами і діє до кінця практичної підготовки згідно з календарним планом.

3.4. Договір складено у двох примірниках – по одному Базі практичної підготовки та Інституту.

4. Юридичні адреси сторін:

Інституту 58002, Україна, м. Чернівці, Центральна площа, 7. тел.: 52-24-17

Базі практичної підготовки

Підписи та печатки:

Від Інституту:

Директор Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ

_____ П.І.Б.

Від Базі практики:

«___» _____ 20__ р.

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**ЩОДЕННИК
ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ**

(вид і назва практичної підготовки)

Студента _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Ступінь вищої освіти _____

Галузь знань _____

Спеціальність(спеціалізація) _____

(шифр, назва)

Освітня програма _____

_____ курс, група _____

Чернівці 202__

ПОСВІДЧЕННЯ ПРО ВІДРЯДЖЕННЯ НА ПРАКТИЧНУ ПІДГОТОВКУ

Студент _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Направляється на практичну підготовку до _____
(назва населеного пункту)

_____ (назва бази практичної підготовки)

Термін практичної підготовки: з _____ по _____ 202__ р.
(включаючи проїзд туди й назад)

Керівники практичної підготовки від Інституту (кафедри)

_____ (посада, прізвище ім'я, по батькові)

Студент _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Прибув на базу практичної підготовки _____

Печатка
бази практичної підготовки «__» _____ 202__ року

_____ (підпис) _____ (посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

Вибув з бази практичної підготовки _____

Печатка
бази практичної підготовки «__» _____ 202__ року

_____ (підпис) _____ (посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

ПАСПОРТ БАЗИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ
для студентів напряму підготовки, професійного спрямування/спеціальності

_____ (назва)

Повна назва бази практичної підготовки _____

Організаційно-правова форма _____

(фізична особа – підприємець, самозайнята особа, установа, ГО, ТОВ, ПАТ тощо)

Ідентифікаційний код за ЄДРПОУ _____

Поштова адреса:

- поштовий індекс _____
- область, район _____
- населений пункт _____
- вулиця, будинок _____

Телефон _____

Електронна поштова адреса _____

Адреса сайту в мережі Інтернет _____

Проїзд до підприємства _____

КЕРІВНИК БАЗИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ _____

(підпис)

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

« _____ » _____ 202 р.

М. П.

Інструктаж з (техніки безпеки та охорони праці, виробничий інструктаж та/або інший)

_____ (вказати який саме інструктаж було проведено)

на підприємстві **провів відповідальний** _____

_____ (посада відповідального)

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

_____ (підпис)

« _____ » _____ 202 р.

Здобувач прослухав Інструктаж з (техніки безпеки та охорони праці, виробничий інструктаж та/або інший)

_____ (вказати який саме інструктаж було прослухано)

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

_____ (підпис)

« _____ » _____ 202 р.

Характеристика бази практичної підготовки*

відповідно до вимог програм практичної підготовки:

1. Рік заснування _____

2. Форма власності _____

(державна, приватна, колективна та ін.)

3. Організаційна структура _____

(підрозділи, дочірні підприємства, філії, представництва та інші відокремлені структурні підрозділи)

4. Основні види економічної діяльності (із зазначенням КВЕД)

5. Товарна спеціалізація або основні види продукції (роботи, послуги)

6. Основні ринки діяльності та клієнтура

7. Основні фінансові результати діяльності за останній календарний рік, тис. грн.:

– дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) _____

– фінансовий результат від операційної діяльності _____

– чистий прибуток _____

8. Середньооблікова чисельність працівників за останній повний календарний рік, осіб

9. Відомості про наявну матеріально-технічну базу (магазини, офіси, виробничі приміщення, складські приміщення, автопарк, тощо) _____

10. Дані про дату і місце оприлюднення останньої річної інформації (за наявності):

розміщена на сайті у мережі Інтернет _____ (адреса сайту)

11. База практичної підготовки *відповідає* / *не відповідає* програмі практичної підготовки (підкреслити)

Завідувач кафедри _____ / _____

(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові)

« _____ » _____ 202__ р

* Комерційна інформація, подана у щоденнику, є конфіденційною і не підлягає передачі третім особам

Основні положення практичної підготовки

1.1. Студент до відбуття на практику повинен отримати інструктаж керівника практичної підготовки від Інституту (кафедри) про порядок проходження практичної підготовки і звітності, а також:

- оформлений щоденник;
- індивідуальне завдання з практичної підготовки;
- два примірники календарного графіка проходження практичної підготовки (один для студента і один для керівника практичної підготовки від підприємства);
- програму практичної підготовки;
- направлення на практику і бланк паспорта бази практичної підготовки.

1.2. Студент, прибувши на базу практичної підготовки повинен подати керівникові практичної підготовки від підприємства щоденник, пройти виробничий інструктаж, інструктаж з техніки безпеки та охорони праці (та/або виробничої санітарії), суворо дотримуватися їх вимог під час проходження практичної підготовки, ознайомитися з робочим місцем, правилами експлуатації устаткування та узгодити робочий план проходження практичної підготовки.

1.3. Під час проходження практичної підготовки студент зобов'язаний суворо дотримуватися правил внутрішнього розпорядку підприємства, організації, установи.

1.4. Завдання на практику студент складає відповідно до календарного графіка проходження практичної підготовки, програми практичної підготовки і додаткових вказівок керівників практичної підготовки від Інституту та підприємства.

1.5. Практика студента оцінюється за національною шкалою, кількістю балів та за шкалою ЄКТС.

1.6. Студент, який не виконав програму практичної підготовки і отримав негативний відгук про роботу або незадовільну оцінку під час захисту завдань, направляється повторно на практику під час канікул, при виконанні умов, визначених Інститутом (за винятком переддипломної практичної підготовки).

2. Календарний графік проходження практичної підготовки

Таблиця 1

№ з/п	Назва робіт	Тижні проходження практичної підготовки						Виконання
		1	2	3	4	5	6	

Керівники практичної підготовки:

Від Інституту (кафедри) _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Від бази практичної підготовки _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

3. Правила ведення й оформлення щоденника

3.1. Щоденник – основний документ студента під час проходження виробничої практичної підготовки.

3.2. Коли студент проходить практику за межами міста, у якому знаходиться Інститут, щоденник для нього є також посвідченням про відрядження, що підтверджує тривалість перебування студента на практиці.

3.3. Під час практичної підготовки студент щодня коротко повинен записувати в щоденник усе, що він зробив за день для виконання календарного графіка проходження практичної підготовки. Докладні записи студент веде в *зошиті для робочих записів під час проходження практичної підготовки*, який є додатком 1 до щоденника.

3.4. Не рідше як раз на тиждень студент зобов'язаний подавати щоденник на перегляд керівникам практичної підготовки від Інституту та від підприємства, які перевіряють щоденник, дають письмові зауваження, додаткові завдання й підписують записи, що їх зробив студент.

3.5. Після закінчення практичної підготовки щоденник разом із завданнями має бути переглянутий керівникам практичної підготовки від підприємства та Інституту і відповідним чином затверджені, а також складені і підписані відгуки.

3.6. Оформлений щоденник студент повинен здати на кафедру.

Без заповненого і затвердженого щоденника практика не зараховується.

4. Індивідуальне завдання

Формується згідно програми практичної підготовки. Кількість пунктів/підпунктів, їх зміст та наповнення залежать від завдань керівників практичної підготовки

1. Загальне ознайомлення з базою практичної підготовки

До 1000 знаків

2. Ознайомлення з ресурсним потенціалом бази практичної підготовки

До 1000 знаків

3. Ознайомлення з продуктовою/товарною/сервісною/фінансовою чи іншою політикою бази практичної підготовки

До 1000 знаків

4. Основні фінансові (чи інші) результати діяльності і оцінка його фінансового (чи іншого) стану

До 1000 знаків

5. Підсумки за результатами виконання програми та індивідуального завдання

Підсумки за результатами виконання програми практичної підготовки та індивідуального завдання містять у собі аналіз процесу проходження практичної підготовки, відомості про виконання студентом усіх розділів її програми та індивідуального завдання, висновки і пропозиції, зауваження та побажання студента щодо практичної підготовки, підсумки щодо її ефективності та корисності набутих навичок та вмінь.

Загальний аналіз діяльності бази практичної підготовки (відомості про виконання усіх розділів програми та індивідуального завдання)

До 5000 знаків

Висновки

До 1000 знаків

Пропозиції

До 1000 знаків

Підсумки щодо ефективності, корисності набутих навичок та вмінь під час практичної підготовки

До 1000 знаків

6. Відгук і оцінка роботи здобувача вищої освіти при проходженні практичної підготовки керівником від бази практичної підготовки

_____ (назва бази практичної підготовки)

До 1000 знаків

Оцінка:

За національною шкалою _____

Керівник практичної підготовки від бази практичної підготовки

_____ (підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

Печатка

« ____ » _____ 20 ____ року

7. Відгук і оцінка роботи здобувача вищої освіти керівником практичної підготовки від Інституту

До 1000 знаків

Дата складання заліку « ____ » _____ 20 ____ року

Оцінка:

За національною шкалою _____ (словами)

Кількість балів _____ (цифри і словами)

За шкалою ЄКТС _____

Керівник практичної підготовки від Інституту (кафедри)

_____ (підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

ЗОШИТ

для робочих записів під час проходження практичної підготовки

Тиждень 1

До 1000 знаків

Тиждень 2

До 1000 знаків

Тиждень 3

До 1000 знаків

Тиждень 4

До 1000 знаків

Тиждень 5

До 1000 знаків

Тиждень 6

До 1000 знаків

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету
Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ
ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ
на тему _____

База практики _____

Студент(а/ки) ___ курсу ___ групи

(Прізвище, ім'я, по-батькові)

Термін практичної підготовки

З _____ по _____ 202__ р.

Науковий керівник від кафедри

(Прізвище, ім'я, по-батькові, науковий ступінь, посада)

Керівник від бази практики

(Прізвище, ім'я, по-батькові, посада)

Чернівці 20__

Зразок оформлення акту впровадження науково-дослідної роботи

Чернівецький торговельно-економічний інституту
Державного торговельно-економічного університету

ПОГОДЖЕНО

Директор ресторану «Буковина»
_____ К. О. Мішин

«__» _____ 202__ р.
М.П.

АКТ ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ

Замовник _____ ресторан «Буковина»
(найменування організації)
_____ директор К. О. Мішин
(П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему:
«Організація та технологія підвищення якості додаткових послуг» _____

яку виконано на кафедрі харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ яка виконувалася з 01.06.23 р. по 01.10.23 р. впроваджено у ресторані «Буковина»
(найменування підприємства, де здійснювалось впровадження)

1. Вид впроваджених результатів: _____.

2. Форма впровадження: _____.

— _____

— _____

— _____

3. Новизна результатів науково-дослідних робіт: вперше запропоновані науково обґрунтовані _____

4. Дослідно-промислова перевірка: у ресторані «Буковина» з «__» _____ 20__ р. по «__» _____ 20__ р.

5. Впроваджено _____

6. Соціальний та науково-технічний ефект: _____

Від ЧТЕІ ДТЕУ

Від підприємства

Керівник кваліфікаційної
роботи

Директор ресторану «Буковина»

(підпис) (ПІБ)

(підпис) К. О. Мішин

Студент

(підпис) (ПІБ)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Програми практичної підготовки

Погоджено
Завідувач кафедри харчових
технологій, готельно-ресторанного і
туристичного сервісу

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

« _____ » _____ 2024 р.

Погоджено
Стейкголдер: директор ресторану
концерт-холу «Flora club»

_____ Наталія ШУПРУДЬКО

« _____ » _____ 2024 р.

Погоджено
Гарант освітньої програми
«Ресторанні технології та бізнес»

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

« _____ » _____ 2024 р.