

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ

від 3 лютого 2022 року

(протокол №1, п.4)

**ВВЕДЕНО В ДІЮ**

Наказ ЧТЕІ ДТЕУ

Від 03.02.2022 р. №14

**ПОЛОЖЕННЯ  
ПРО ШКОЛУ КОНДИТЕРА  
кафедри технології та організації  
готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ ДТЕУ**

**II. Мета і завдання школи**

2.1. Метою діяльності Школи є підвищення рівня професійної майстерності у сфері готельно-ресторанного бізнесу студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» та 181 «Харчові технології».

2.2. Основними завданнями Школи є:

- збереження та відродження традицій українського кондитерського та лібобулочного мистецтва, престоку роботи пекаря, кондитера;

- оволодіння практичними навичками кондитерського мистецтва;

- розробка рецептів нових, нетрадиційних десертів з традиційних продуктів, характерних для різних місцевостей;

- ознайомлення з новітніми та креативними тенденціями європейського та світового кондитерського мистецтва;

- підготовка націоно-міжнародної кваліфікаційної мистецтва;

- підготовка студентів – слухачів Школи до участі у різноманітних конкурсах, чемпіонатах, фестивалях з кондитерського мистецтва;

- організація та проведення для слухачів школи різноманітних майстер-класів, екскурсій у майдані ресторанного господарства, пекарні, кондитерської цеху тощо.

- проведення науково-дослідної та пошукової роботи у напрямку розвитку кондитерського мистецтва, у тому числі кондитерського мистецтва.

## **I. Загальні положення**

1.1. Школа кондитера (далі – Школа) є добровільним некомерційним об'єднанням студентів, яке створене при кафедрі технології і організації ресторанного господарства наказом директора Чернівецького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету.

1.2. Школа створюється на підставі спільності наукових та професійних інтересів студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» та 181 «Харчові технології» та проводиться викладачами кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ ДТЕУ.

1.3. Школа не є юридичною особою і не може вступати від свого імені в цивільно-правові відносини, не може мати майнових і немайнових прав.

1.4. У своїй діяльності Школа керується Законами України «Про вищу освіту», нормативними документами Міністерства освіти і науки України, а також Положенням про ЧТЕІ ДТЕУ, Положенням про кафедру технології та організації готельно-ресторанного бізнесу, наказами директора ЧТЕІ ДТЕУ та даним Положенням.

1.5. До викладання у Школі також залучаються шеф-кондитери, шеф-кухарі провідних кондитерських цехів та закладів ресторанного господарства міста Чернівців та Чернівецької області.

1.6. Робота Школи проводиться за підтримки та у співпраці з Гільдією приватних пекарів та кондитерів в Чернівецькій області, Буковинською Гільдією Всеукраїнського кулінарного союзу.

1.7. Заняття в Школі проводяться в позааудиторний час, не рідше одного разу на місяць.

## **II. Мета і завдання школи**

2.1. Метою діяльності Школи є підвищення рівня професійної майстерності у сфері ресторанного бізнесу студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» та 181 «Харчові технології».

2.2. Основними завданнями Школи є:

- збереження та відродження традицій українського кондитерського та хлібобулочного мистецтва, престижу роботи пекаря, кондитера;

- оволодіння практичними навиками кондитерського мистецтва;

- розробка рецептів нових, нетрадиційних десертів з традиційних продуктів, характерних для різних місцевостей;

- ознайомлення з новітніми та креативними тенденціями європейського та світового кондитерського мистецтва;

- вивчення національних особливостей кулінарного мистецтва;

- підготовка студентів – слухачів Школи до участі у різноманітних конкурсах, чемпіонатах, фестивалях з кондитерського мистецтва;

- організація та проведення для слухачів школи різноманітних майстер-класів, екскурсій у заклади ресторанного господарства, пекарні, кондитерські цехи тощо.

- проведення науково-дослідної та пошукової роботи у напрямку розвитку сфери гостинності, у тому числі кондитерського мистецтва.

## **III. Слухачі школи**

### III. Слухачі школи

3.1. Слухачами Школи можуть бути всі охочі студенти, що навчаються за спеціальностями 181 «Харчові технології» і 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання ЧТЕІ ДТЕУ.

3.2. До числа слухачів Школи можуть бути зараховані студенти і інших спеціальностей ЧТЕІ ДТЕУ.

### IV. Робота школи

4.1. Керівництво Школою здійснює викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства, який призначається рішенням кафедри.

4.2. Керівник Школи:

- здійснює загальне керівництво Школою;
- визначає напрямки роботи Школи;
- готує проект плану роботи Школи на навчальний рік згідно з додатком 1;
- організовує різноманітні заходи за участі студентів – слухачів Школи (майстер-класи, круглі столи, чемпіонати тощо);
- визначає обов'язки за напрямками роботи Школи;
- організовує виконання роботи відповідно до плану роботи школи;
- організовує екскурсії у різноманітні заклади ресторанного господарства, пекарні, кондитерські цехи;
- залучає до роботи у школі провідних кондитерів, пекарів, фахівців-практиків, що працюють у сфері ресторанного бізнесу;
- організовує проведення інструктажу з безпеки життєдіяльності, пожежної безпеки для слухачів Школи під час екскурсій;
- звітує про результати роботи Школи, згідно з додатком 3.

4.3. План роботи Школи та тематику занять розробляється керівником Школи на навчальний рік, розглядається на засіданні кафедри та затверджується завідувачем кафедри.

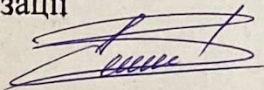
4.4. Звіт про результати діяльності Школи розглядається на останньому у навчальному році засіданні кафедри.

Керівник школи



Анастасія ПАРАЩУК

Завідувач кафедри технології та організації  
готельно-ресторанного бізнесу



Каріна ПАЛАМАРЕК