

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  
КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ ТА СЕРВІСУ  
кафедри технології та організації  
готельно-ресторанного бізнесу ЧТЕІ ДТЕУ**

## **I. Загальні положення**

1.1. Школа кулінарної майстерності та сервісу (далі – Школа) є добровільним некомерційним об'єднанням студентів та викладачів, яке створене при кафедрі технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Чернівецького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету (далі – ЧТЕІ ДТЕУ).

1.2. Школа створена на підставі спільних наукових та професійних інтересів студентів за науковими напрямками кафедри.

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 проведення занять у Школі також залучаються практичні фахівці провідних закладів ресторанного господарства міста Чернівців та Чернівецької області.

1.6. Робота Школи проводиться за підтримки та у співпраці з ГО «Гільдія приватних пекарів та кондитерів в Чернівецькій області», ГО «Буковинська гільдія кулінарів» ГО «Український кулінарний союз» .

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 поєднанні з науковими новаціями у сфері ресторанного бізнесу студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» та 181 «Харчові технології».

2.2. Основними завданнями Школи є:

- розвиток творчого мислення, професійної самостійності, підвищення внутрішньої організованості, свідомого ставлення до навчання, поглиблення й закріплення отриманих у процесі навчання знань;

- обговорення актуальних проблем та досліджень науковців у сфері ресторанного бізнесу;

- набуття практичних навичок по роботі у виробничих цехах та торговельних приміщеннях закладів ресторанного господарства;

- забезпечення активної участі студентів у професійних конкурсах ресторанних технологій та сервісу всеукраїнського та міжнародного рівнів;

- сприяння виявленню та залученню обдарованої молоді кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу.

## **III. Слухачі школи**

3.1. Слухачами Школи можуть бути всі охочі студенти, що навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» всіх 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 та організації готельно-ресторанного бізнесу, 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;
- залучає до участі у заняттях провідних фахівців-практиків у сфері ресторанного бізнесу;
- організовує проведення інструктажу з безпеки життєдіяльності, пожежної безпеки для слухачів Школи під час екскурсій;
- займається інформаційним забезпеченням діяльності Школи;
- веде облік роботи Школи та необхідну документацію;
- забезпечує явку членів Школи на його засідання;
- 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



Любов СТРУТИНСЬКА

Зав. кафедри технології та організації  
готельно-ресторанного бізнесу



Каріна ПАЛАМАРЕК





Додаток 3

до Положення про професійну школу

«\_\_\_\_\_»

назва

**ЗВІТ ПРО РОБОТУ ГУРТКА/ПРОФЕСІЙНОЇ ШКОЛИ**  
**за 20\_\_ - 20\_\_ н.р.**

<b>№ п/п</b>	<b>Показники</b>	<b>Кількість</b>
1	Кількість студентів	
2	Кількість проведених занять..... З них виїзних.....	
3	Кількість заслуханих доповідей на засіданнях гуртка/ професійної школи <sup>1</sup>	
4	Кількість публікацій про гурток в соцмережах та на сайті інституту	
5	Інша інформація, що не ввійшла у звіт	

**Керівник школи** \_\_\_\_\_

**Завідувач кафедри** \_\_\_\_\_

<sup>1</sup> Пункти 3-5 розписуються (п.3 — доповідач, тема доповіді; п.4 – дата, місце публікації/повідомлення, короткий зміст). До звіту можуть додаватися будь-які матеріали, що відображають діяльність гуртка.