ДОГОВІР ТХ1.39-3

про навчально-виробничу практику

"22" 04 2024 р.

Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу
в особі ***директора Балущак Ганни Федорівни***

(далі-навчальний заклад), з однієї сторони, та ФОП Кучета Софія Володимирівна
ас Тернопільської обл.
в особі

(далі - підприємство), з другої сторони,
уклали договір про таке:

1. Підприємство зобов'язується:

1.1. Надати учням обладнані робочі місця або навчально-виробничі ділянки для проходження виробничого навчання та виробничої практики згідно з планом-графіком:

№ п/п	Назва спеціальності, напряму	Курс	Вид практики	Термін практики	
				початок	кінець
1	кухар	I	технологічна	22.04.24р	15.06.24р
Учень: 1. Кателіох Христина Анатоліївна					
2.					
3.					

1.2. Розподілити наказом учнів на робочі місця (самостійні робочі місця) або навчально-виробничі ділянки та призначити кваліфікованих працівників підприємства для безпосереднього керівництва виробничим навчанням та виробничою практикою з оплатою їх роботи в установленому порядку.

1.3. Забезпечити учнів, слухачів виробничими завданнями, документацією, технічним обладнанням, не допускати простоїв і використання їх на роботах, що не відповідають навчальним програмам та майбутнім професіям, спеціальностям і спеціалізаціям.

1.4. Забезпечити учням безпечні умови праці на кожному робочому місці або навчально-виробничій ділянці на рівні нормативних вимог. Проводити інструктажі з охорони праці. Забезпечити учнів, слухачів та майстрів виробничого навчання спецодягом, іншими засобами індивідуального захисту та лікувально-профілактичне обслуговування за нормами, встановленими для відповідних штатних працівників підприємства.

1.5. Надати учням та майстрам виробничого навчання можливість користуватися лабораторіями, кабінетами, майстернями, бібліотеками, технічною та іншою документацією, необхідною для виконання навчальних програм та відповідних завдань.

1.6. Забезпечити облік виконаних кожним учнем робіт та оплату їх праці за фактично виконаний обсяг робіт згідно з установленими системами оплати праці за нормами, розцінками, ставками (окладами) з урахуванням коефіцієнтів, доплат і надбавок, згідно чинного законодавства.

Забезпечити перерахунок коштів, п'ятдесят відсотків заробітної плати учня, для здійснення статутної діяльності, зміцнення матеріально-технічної бази навчального закладу, на соціальний захист учнів, тощо , на рахунок навчального закладу згідно чинного законодавства.

Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу Р-р UA 728201720314251007202027930 в Держказначейській службі України, м. Київ МФО 820172 ЄДРПОУ 20835913 призначення платежу: за практику

1.7. Повідомляти навчальний заклад про всі вчинені учнями порушення трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку, правил і норм охорони праці та нещасні випадки, що сталися з ними.

1.8. Після закінчення виробничої практики надати виробничу характеристику на кожного учня.

2. Навчальний заклад зобов'язується :

2.1. Подати підприємству не пізніше ніж за два тижні до початку виробничого навчання та виробничої практики список учнів, слухачів, які направляються для проходження виробничого навчання та виробничої практики, із зазначенням прізвищ майстрів виробничого навчання навчальних груп - керівників професійно-практичної підготовки від навчального закладу, навчальні програми з виробничого навчання та виробничої практики на виробництві чи в сфері послуг.

2.2. Забезпечити попередню професійно-теоретичну та професійно-практичну підготовку учнів, які направляються для проходження виробничого навчання та виробничої практики, вивчення ними правил технічної експлуатації виробничого обладнання, правил і норм охорони праці, техніки безпеки та виробничої санітарії, правил внутрішнього трудового розпорядку та інших правил і норм, встановлених для відповідних професій, спеціальностей, спеціалізацій та рівнів кваліфікації.

2.3. Здійснювати через майстрів виробничого навчання навчально-методичне керівництво виробничим навчанням та виробничою практикою учнів.

2.4. Брати участь у розслідуванні в установленому порядку нещасних випадків, що сталися з учням.

3. Відповідальність сторін за невиконання договору:

3.1. Сторони відповідають за невиконання передбачених договором обов'язків щодо організації і проведення виробничого навчання та виробничої практики згідно із законодавством.

3.2. Усі суперечки, що виникають між сторонами договору, вирішуються в установленому законодавством порядку.

4. Договір набирає чинності після підписання його сторонами і діє до закінчення виробничого навчання та виробничої практики згідно з планом-графіком.

5. Договір укладено у двох примірниках, один з яких зберігається на підприємстві, а другий - у навчальному закладі.

6. Адреси та розрахункові рахунки сторін:

Підприємства: ФОП Пучета софія Володимирівна вул. Шевченка, 36 м. Львів 067-78-44-320	**Навчального закладу:** **Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу** 36, вул.Пулюя , Львів 79060 тел./факс 032 234 26 91 тел. 032 263 22 69
Директор _____ (підпис посадової особи підприємства) МП	Директор _____ Балущак Г.Ф. (підпис посадової особи навчального закладу) МП

ДОВІДКА

Видана організацією ФОП Бубнета С.В.
учневі ЛПК готельно-туристичного і ресторанного сервісу
Канелюх К.Д.
про те, що він пройшов інструктаж з охорони праці і на час
виробничої практики за ним закріплений наставник: Павлюк
Марія Іванівна

Інженер з охорони праці : Бубнета С.В.

Директор підприємства : ФОП Бубнета С.В.

М. П.

ПУХТА СОФІЯ ВОЛОДИМИРІВНА 3470611065 UA Guculy bakery UA ФІЗИЧНА ОСОБА-ПІДПРИЄМЕЦЬ УКРАЇНА

Директору ЛПКГТРС

Балущак Ганні Ф.

Адміністрація ФОП Пуцята С.В. Бакалавський двір просить скерувати на виробничу переддипломну практику з послідуючим працевлаштуванням випускників вашого коледжу за фахом :

кухар ✓

кондитер _____

офіціант_____

адміністратор (розпорядник) залу

Дата

М.П

ЛЬВІВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ КОЛЕДЖ ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНОГО І РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

ЗВІТ

З ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

УЧЕНЬ Капелюх Христина Дмитрівна

ГРУПА № ТХ 1.39

Курс 1

Професія Харчові технології

Початок практики: 22.04

Кінець практики: 15.06

Місце виробничої практики : Гуцульський Двір

Перелік робочих місць,робіт, операцій,що виконав учень під час виробничої практики:

Практика у гарячому та холодному цеху
Варила І страви, гарніри, мучні вироби, салати
закуски, заправки

ВІДГУК

РОБОТОДАВЦЯ: Хочу відмітити професійні вміння, знання, а також увагу до деталей. Христина проявляла високу ініціативність та старанно створювала смачні і естетично привабливі страви.

Учень: _____

(підпис)

Директор підприємства : _____

(підпис)

Пуцета С. В.

(прізвище)

М.П.