

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

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ

від 28.08.2025р.

(протокол №1, п. 4)

**ВВЕДЕНО В ДІЮ**

Наказ ЧТЕІ ДТЕУ

Від \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**ПОЛОЖЕННЯ  
ПРО ШКОЛУ КОНДИТЕРА  
кафедри харчових технологій  
і готельно-ресторанного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ**

## **I. Загальні положення**

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

1.2. Школа створюється на підставі спільності наукових та професійних інтересів студентів спеціальностей J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтиринг», G13 «Харчові технології» та проводиться викладачами кафедри 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 харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 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 J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтиринг», G13 «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**

3.1. Слухачами Школи можуть бути всі охочі студенти, що навчаються за спеціальностями J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтиринг», G13 «Харчові технології» 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 харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 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  
харчових технологій  
і готельно-ресторанного  
сервісу

Каріна ПАЛАМАРЕК

« \_\_\_\_\_ »  
Назва

«.....»  
(на 20\_\_ - 20\_\_ г.г.)

[illegible]

« \_\_\_\_\_ »  
назва

«.....»  
на 20\_\_ - 20\_\_ г.г.

[illegible]

Додаток 3  
до Положення про професійну школу

« \_\_\_\_\_ »  
назва

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

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