

ДОГОВІР № 114

про проведення практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти

м. Харків

«02» травня 2025р.

Ми, що нижче підписалися, з однієї сторони, Відокремлений структурний підрозділ

«Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету»

(повне найменування закладу фахової передвищої освіти)

(далі – заклад фахової передвищої освіти) в собі в.о. директора Ольги БОНДАРЕНКО
(посада, прізвище та ініціали)

Діючого на підставі Положення коледжу, довіреності № 6761 від 11.10.2024р.
(статут, положення або доручення)

і, з другої сторони, ТОВ «ЕКОПРОДУКТ 2017»
(назва підприємства, організації, установи тощо)

(надалі – база практики) в особі директора Станіслава ГРИНЕНКА
(посада) (прізвище, ініціали)

діючого на підставі статуту
(далі-сторони)

(статут підприємства, розпорядження, доручення)

уклали між собою договір:

1. База практики зобов'язується:

1.1. Прийняти здобувачів фахової передвищої освіти (далі – здобувачі) на практику згідно з навчальним планом:

№ з/п	Спеціальність 181 Харчові технології	Курс	Навчальний рік	Вид практики	Кількість студентів	Термін практики (початок - кінець)
1.	Освітньо-професійна програма Зберігання, консервування та переробка м'яса	III Тм-31	2024-2025	Технологічна	2	04.05.2025 р. 28.06.2025 р.

1.2. Призначити наказом керівників практикою.

1.3. Створити належні умови для проходження здобувачами програми практики, не допускати використання праці здобувачів для цілей, не передбачених освітньо-професійною програмою.

1.4. Установи та організації (бази практик) зобов'язані забезпечити створення належних умов для проходження практики на виробництві/робочому місці, дотримання правил і норм охорони праці, безпеки життєдіяльності і виробничої санітарії відповідно до законодавства.

1.5. Забезпечити здобувачам умови безпечної праці на конкретному робочому місці. Проводити обов'язкові інструктажі з охорони праці. У разі потреби навчати здобувачів, які проходять практику, безпечних методів праці.

1.6. Надати здобувачам-практикантам можливість користуватися матеріально-технічними засобами та інформаційними ресурсами, необхідними для виконання програми практики.

1.7. Інформувати заклад фахової передвищої освіти про порушення трудової дисципліни та внутрішнього розпорядку.

1.8. Після закінчення практики надати характеристику на кожного здобувача, в котрій відобразити виконання програми практики, трудової дисципліни, тощо.

1.9. Надавати здобувачам можливість збору інформації для курсових/дипломних робіт за результатами діяльності підприємства, яка не є комерційною таємницею, на підставі направлень циклових комісій.

1.10. Додаткові умови _____

2. Заклад фахової передвищої освіти зобов'язується:

2.1 До початку практики надати базі практики для погодження програму практики, а не пізніше ніж за тиждень – список здобувачів, яких направляють на практику.

2.2. Призначити керівниками практики кваліфікованих викладачів або інших працівників (практиків).

2.3. Забезпечити додержання здобувачами трудової дисципліни і правил внутрішнього трудового розпорядку бази практики. Брати участь у розслідуванні комісією бази практики нещасних випадків, якщо вони сталися із здобувачами під час проходження практики.

2.4. Додаткові умови _____

3. Відповідальність сторін за невиконання договору:

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

3.2. Усі суперечки, що виникають між сторонами за договором, вирішуються у встановленому порядку.

3.3. Договір набуває сили після його підписання сторонами і діє до кінця практики згідно з календарним планом.

3.4. Договір складений у двох примірниках: по одному – базі практики і закладу фахової передвищої освіти.

3.5. Місце проходження:

заклад освіти: 61098, Харківська обл., м. Харків, вул.Барикадна, 51.

база практики: 62371, Харківська обл., Харківський р-н., с.Подвірки., вул.Сумський шлях, 47А.

В.о директора
ВСП «Харківський фаховий коледж
Харчової промисловості ДБТУ»



(підпис)

Ольга БОНДАРЕНКО

Директор
ТОВ «ЕКОПРОДУКТ 2017»

(назва підприємства)



Станіслав ГРИНЕНКО

« 02 » травня 2025р.

» травня 2025р

Список студентів III курсу
ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості ДБТУ», які
проходять практику на ТОВ «ЕКОПРОДУКТ 2017»

Спеціальність 181 Харчові технології

*Освітньо-професійна програма Зберігання, консервування та переробка
м'яса*

Термін проходження технологічної практики з **04.05.2025р по 28.06.2025р**

№	Прізвище, ім'я по-батькові	Дата народження
1	Бірюченко Іван Олександрович	07.12.2006
2	Хмель Ангеліна Олександрівна	29.03.2007

Заступник директора з
навчально-виробничої роботи



Світлана ЧУЙКОВА

конт. тел. 073 27 88 275