

Договір № 103

про проведення практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти

м. Харків

« 29 » квітня 2025 р.

Ми, що нижче підписалися, з однієї сторони, Видокремлений структурний підрозділ «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету»

(повне найменування закладу фахової передвищої освіти)

(далі – заклад фахової передвищої освіти) в особі в.о. директора Бондаренко О.М.

(посада, прізвище та ініціали)

Діючого на підставі Положення коледжу, довіреності № 6761 від 11.10.2024р.

(статут, положення або доручення)

і, з другої сторони, Gourmet Özcelik

(назва підприємства, організації, установи тощо)

(надалі – база практики) в особі Hikmet Özcelik

(посада) (прізвище, ініціали)

діючого на підставі _____

(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	Прізвище, ім'я по-батькові здобувача освіти	Курс	Спеціальність (спеціалізація), освітньо-професійна програма	Вид практики	Термін практики (початок - кінець)
1	Морозова Анна Олександрівна	III ХЛ-31	181 Харчові технології Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів	Технологічна	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.

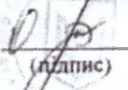
3.4. Договір складений у двох примірниках: по одному – базі практики і закладу фахової передвищої освіти

3.5. Місце знаходження:

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

база практики: Neumärker Str. 18, 38350 Helmstedt

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

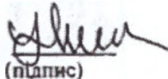
 Бондаренко О.М.
(підпис)

«29» квітня 2025 р

Керівник бази практики

Gourmet Özcelik

(назва підприємства)


(підпис)

Hikmet Özcelik

(ПІ)

«29» квітня 2025 р.

Gourmet ÖZÇELİK
Neumarker Str. 18
38350 Helmstedt