



ФОП Рудченко Олександр Григорович

Ресторан «Пан і пані»

72340 Запорізька обл. м. Мелітополь, вулиця Гоголя, 107

Телефон: (067) 744-51-24

**ДОВІДКА  
про стажування**


ПРИСС ОЛЕСІ ПЕТРІВНИ  
(прізвище, ім'я, по-батькові стажиста)

зав. кафедрою харчових технологій та готельно-ресторанної справи  
Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного  
(посада, місце роботи стажиста)

Викладач дисциплін: «Вступ до фаху та основи гостинності», «Теоретичні основи харчових виробництв», «Безпека продовольчої сировини та харчових продуктів» в період з «08» червня 2021 р. по «21» червня 2021 р. (всього 60 годин) стажувалась на підприємстві ФОП Рудченко Олександр Григорович (ресторан «Пан і пані») м. Мелітополь  
(місце проходження стажування)

План стажування	Стислий відгук кафедри, де проводилося стажування
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомлення з системою організації ресторанного бізнесу.</li> <li>2. Ознайомлення зі шляхами інтенсифікації ведення технологічних процесів і підвищення безпеки і якості продукції.</li> <li>3. Ознайомлення з ризиками та небезпеками, пов'язаними з прод. сировиною.</li> <li>4. Ознайомлення з нормат. актами та технол. документацією на прод. ресторанного господарства.</li> <li>5. Ознайомлення з системою контролю якості та безпеки сировини, напівфабрикатів і готових страв.</li> </ol>	<p>Стажист відповідало підійшла до виконання програми стажування, ознайомилася з системою організації ресторанного бізнесу; зі шляхами інтенсифікації ведення технологічних процесів і підвищення безпеки і якості продукції; з системою нормативних актів та технологічної документації на продукцію ресторанного господарства</p>

Керівник установи  
  
 Олена Рудченко О.К.  
 (підпись) (ІПН)  
 М.П. « 25 » червня 2021 року

Витяг з наказу засідання кафедри (методради) за звітом стажиста	Практичні заходи, які пропонуються стажистом для покращення навчального процесу
<p>Затвердили звіт про стажування відповідно до прог. стажування з урахуванням пропозицій щодо вдосконалення навч. плану</p> <p>«25» 06 2021 р.</p> <p>Керівник кафедри (підрозділу) ВНЗ</p>	<p>Здати курси до лекційного та практич. матеріалу дисциплін «Ресторан до дому» та «Безпека харчових виробництв» в рамках прод. сировини та харч. продукції, відповідно до рекомендацій акцентів з ресторанного бізнесу</p> <p>Стажист  Олеся ПРИСС (ПІБ)        (посада) (ІПН)</p>

Короткий відгук підприємства вузу НДІ де здійснювалося стажування

Прісс О.П. у встановлений термін повністю виконала програму стажування

Керівник стажування

*[Signature]*  
(підпис, дата)

Практичні пропозиції та рекомендації для внесення до навчального процесу і наукової роботи Стримати в якостях майбутніх практичних знань та навички будуть використані при викладанні дисциплін: "Фізико-хімія та основи готельності", "Теорія основ харчової виробництва", "Ботаника продуктів рослинного та харчової продукції"

Стажер

*[Signature]*  
(підпис, дата)

21.06.21

Результати обговорення звіту стажера на засіданні кафедри

Кадрово позитивну оцінку звіту Прісс О.П. за результатами виробничого стажування у ресторані "Пан і пані", рекомендовано впровадити ряд питань у навчальний процес

Протокол ном. 13А від «25» 06 2021р.

Зав. кафедрою (декан)

*[Signature]*

«    »      20  р.

Міністерство освіти та науки України  
Таврійський державний агротехнологічний університет  
імені Дмитра Моторного



ЗАТВЕРДЖУЮ

*[Signature]*

підпис П.І.Б. «7» 20 р.

М.П.

ПРОГРАМА СТАЖУВАННЯ

Прісс Олесі Петрівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

завідувач кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи, д.т.н., професор

(посада, спеціальність викладача, вчене звання, ступінь, кафедра)

Місце стажування: Ресторан «Пан і пані» м. Мелітополь

Термін стажування: з 08 червня 2021 року по 21 червня 2021 року

Форма стажування: з відривом від основного місця роботи

Напрямок стажування: практично-професійний

Мета – підвищення практично-професійного досвіду, поширення та освоєння інноваційних технологій у сфері ресторанного господарства

1. Питання науково-методичного забезпечення навчального процесу

Набуття практичних навичок вирішення питань пов'язаних з функціонуванням закладів ресторанного господарства на базі ресторану "Пан і пані" з метою використання отриманого матеріалу для підготовки метод забезпечення дисциплін: "Фізико-хімія та основи готельності", "Теорія основ харчової виробництва", "Ботаника продуктів рослинного та харчової продукції"



Ректор Таврійського державного  
агротехнологічного університету імені  
Дмитра Морозового



В.М. Кюрчев

2021 р.

## ЗВІТ

### про підвищення кваліфікації (стажування)

ПІБ Прісс Олеся Петрівна

Науковий ступінь професор

Учене звання доктор технічних наук

Посада професор кафедри

Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Мета підвищення кваліфікації (стажування) підвищення практично-професійного досвіду, поширення та освоєння інноваційних технологій у сфері ресторанного господарства.

Найменування закладу, в якому здійснюють підвищення кваліфікації (стажування) Ресторан «Пан і пані»

Строк підвищення кваліфікації (стажування):

з 08 червня 2021 року по 21 червня 2021 року

відповідно до наказу ТДАТУ від 10.06.2021 р. № 894-ІПК

Відомості про виконання індивідуального плану підвищення кваліфікації (стажування): Під час виробничого стажування програма стажування була виконана у повному обсязі. Впродовж встановленого терміну стажування в ресторані стажистом були отримані практичні знання і навички, а також реалізовані фахові компетенції, пов'язані з функціонуванням закладу ресторанного господарства