

### Виробнича практика

Метою виробничої практики є ознайомлення студентів безпосередньо на підприємствах з виробничим процесом та придбання первинного практичного досвіду. Тому виробнича практика в РКЕБ завжди розпочинається з ознайомлення студентів із структурою основних баз практики. При виборі баз практики визначаються сучасні підприємства будь-якої форми власності, які застосовують передові форми і методи організації виробничої діяльності, мають високий рівень економічної діяльності, впроваджують прогресивні технології виробництва. З базами практики завчасно заключаються договори.

#### **Основними базами проведення виробничої практики є:**

- **для студентів спеціальності "Фінанси, банківська справа та страхування":** ПАТ "Укрексімбанк", ПАТ КБ "Приватбанк", АТ "РайффайзенБанк Аваль", РОУ ВАТ "Ощадбанк", ПАТ "Укрінбанк", ПАТ "Укрсоцбанк";
- **для студентів спеціальності "Облік і оподаткування":** Рівненська обласна клінічна лікарня, ВАТ "Рівнеазот", страхова компанія "Княжа", ОП санаторій "Червона калина", ТОВ "Завод мінеральної води "Маломидська", Пенсійний фонд України в Рівненській області, ВАТ "Полісся хліб" та ін.;
- **для студентів спеціальності "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність":** супермаркет "Еко", супермаркет "Сільпо", супермаркет "Фоззі", супермаркет "Novus", супермаркети електроніки "Фокстрот", будівельний супермаркет "Епіцентр";
- **для студентів спеціальності "Харчові технології":** ресторан "Меланж", ресторан "Люблін", ОП санаторій "Червона калина", КП "санаторій матері і дитини "Пролісок".

{youtube}d11fPpwMdgU{/youtube}

**Перший запис у трудовій — «Артек» (спогад про минуле)**



**На практику в Міжнародний дитячий центр «Артек» щороку відправляє на все літо кращих своїх студентів Рівненський коледж економіки та бізнесу**

Улюблена робота і відпочинок біля самісінького моря. Саме такий трудовий старт узяли ще у травні півсотні кращих четвертокурсників коледжу, щоб повернутися в рідні пенати аж наприкінці вересня. Два дні позмінної роботи, а на третій – вихідний. За таким зручним графіком студенти встигають і набуту теорію підкріпити на практиці, і змістовно відпочити.

– У Рівному є багато закладів громадського харчування достойного рівня, – розповідає директор Рівненського коледжу економіки та бізнесу Василь Романчук. – Але в «Артеку»

наші студенти отримують практику, поєднану не лише з професійним, а й із загальним розвитком. А головне – це також нагода для літнього оздоровлення студентів у найкращому в Україні дитячому таборі відпочинку. Нею ми користуємося вже чимало років.

– Деякі абітурієнти навіть зізнаються, що вступають у наш коледж, щоб пройти практику в «Артеці». І заслуговують таке право, – додає організатор практики, заступник директора коледжу Катерина Михасюк, – сумлінним навчанням і відповідальним ставленням до роботи на виробництві в міських супермаркетах, де проходять першу навчальну практику. Саме там і відібрали кандидатів на літню практику.



Для студентів це неабиякий стимул, щоб старанно навчатися. Практику вони проходять у їдальні табору «Морський», а вона найсучасніша в дитячому центрі, оснащена новітнім обладнанням німецького виробництва. Живуть практиканти безоплатно у просторих кімнатах із видом на море, отримують невелику зар-плату. Про кращу практику годі й мріяти. До того ж, завжди поруч викладачі коледжу, які порадять, допоможуть, підтримають. Одна з них, ветеран артеківської практики Марина В'юн, розповідає:

– З-поміж шести сотень навчальних закладів країни, які готують фахівців із технології виробництва харчових продуктів, таке право вибороли лише десять, у їх числі наш коледж. Своєю сумлінністю наші студенти заробили добрий імідж, отож за останні три роки число запрошених сюди на практику зросло від 26 до 51. Тут вони мужніють і дорослішають, набувають життєвої мудрості, удосконалюють набуті в коледжі практичні навички, вчаться жити і працювати в колективі.

А ще набираються здоров'я від південного сонця, теплого Чорного моря, чистого, наповненого чудовими ароматами гірського повітря. І везуть додому незабутні враження про перлини Криму, зустрічі і фото на згадку із зірками естради та кіно, які, до речі, влітку з'їжджаються в «Артек» на різні конкурси і фестивалі. Словом, вражень – на все життя.



Півсотні четвертокурсників спеціальності «Виробництво харчової продукції» на базі їдальні табору «Морський» здобули п'ятий, найвищий як для технологів-початківців,

кваліфікаційний розряд. Їхніми екзаменаторами стали технологи «Артеку» на чолі із завідувачкою їдальні Тетяною Абрамовою.

- **для студентів спеціальності "Туризм"**: готель "Мир", готель "Марлен", готель "Софія", ТА "Мандрівник", ТА "Флайдер".

{youtube}39zCxLjeg00{/youtube}