

Друзі, опановуючи будь-яку з обраних робітничих спеціальностей в Криворізькому державному комерційно-економічному технікумі, ви гарантовано сформуєте всі
КЛЮЧОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ
сучасного кваліфікованого робітника, що необхідні для вашого розвитку як особистості та перспективного фахівця!



- ➡ **Усвідомлення важливості свого трудового внеску в досягнення колективу.**
- ➡ **Оперативність в прийнятті правильних рішень у нестандартних ситуаціях під час роботи.**
 - ➡ **Здатність відповідально ставитися до професійної діяльності.**
 - ➡ **Здатність діяти в нестандартних ситуаціях.**
 - ➡ **Здатність працювати в команді.**
 - ➡ **Дотримання професійної етики.**
 - ➡ **Здатність запобігати конфліктних ситуацій.**
 - ➡ **Здатність до адаптивності та стресостійкості.**
 - ➡ **Дотримання професійних та етичних норм поведінки.**



Нижче надано детальну інформацію щодо кожної спеціальності (знання, вміння, сфера застосування).



Майстер ресторанного обслуговування



- База 11 класів
- Форма навчання – денна, бюджет
- Термін навчання – 8 місяців
- Диплом кваліфікованого робітника; 4 розряд
- Можливість продовжити навчання в технікумі, університеті

Ви будете знати:

- правила роботи закладів ресторанного господарства;
- види та призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання;
- правила оформлення столу;
- правила використання і призначення виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду;
- правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного устаткування, реєстраторів розрахункових операцій;
- правила складання товарних звітів, порядок оформлення рахунків і форми розрахунку з відвідувачами;
- правила й технічні засоби обслуговування відвідувачів;
- види меню, винних карт та карт напоїв;
- асортимент, рецептури, технологію приготування, кулінарну характеристику страв та напоїв, правила та порядок їх подавання, вимоги до оформлення;
- фламбування та траншування страв;
- відповідність асортименту винно-горілчаных виробів характеру страв;
- основи психології, професійної етики й етикету;
- іноземну мову в межах розмовного мінімуму;
- основи управління персоналом;
- правила та норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії і особистої гігієни;
- правила поведінки при обслуговуванні відвідувачів.

Ви будете вміти:

- ❖ здійснювати сервірування столів;
- ❖ нарізати, зважувати, розподіляти на порції та викладати продукти й вироби у посуд, розливати напої;
- ❖ зустрічати та обслуговувати відвідувачів, проводити розрахунки;
- ❖ стежити за вчасним приготуванням страв, напоїв, десертів тощо, подавати їх відвідувачам;
- ❖ надавати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування й куштування страв, напоїв, десертів тощо;
- ❖ встановлювати й перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, торгово-технологічного устаткування, виробничого інвентарю та інструменту;
- ❖ вести облік реалізованих товарів, складати товарні звіти;
- ❖ проводити інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей;
- ❖ складати меню т.ч. для фуршетів, бенкетів або інших заходів;
- ❖ створювати рекламні продукти (ескізи) під час оформлення банкетного залу, барної стійки, вітрин і приміщення;
- ❖ керувати допоміжним персоналом (офіціантами, барменами та ін.)

Сфера професійної діяльності випускника:

- ❖ **Заклади ресторанного господарства,**
- ❖ **надання послуг мобільного харчування**



RESTAURANT



Продавець продовольчих товарів. Продавець непродовольчих товарів



- База 11 класів
- Форма навчання – денна, бюджет
- Термін навчання – 1 рік 3 місяці
- Диплом кваліфікованого робітника, 3 розряд
- Можливість продовжити навчання в технікумі, університеті

Ви будете знати:

- ❖ асортимент, класифікацію товарів, характеристику, харчову цінність товарів, терміни зберігання, ознаки доброякісності
- ❖ види браку, відходів і порядок їх списання
- ❖ правила розшифрування штрихового коду товару, маркування товарів;
- ❖ порядок розрахунку із споживачами;
- ❖ правила зберігання товарів і терміни їх реалізації;
- ❖ правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду;
- ❖ форми і методи обслуговування покупців;
- ❖ правила продажу продовольчих товарів;
- ❖ порядок проведення інвентаризації;
- ❖ основи ціноутворення та оподаткування;
- ❖ застосування інформаційних технологій;
- ❖ основи правового регулювання в торгівлі,
- ❖ правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни;
- ❖ методи і прийоми безпечного ведення робіт.

Сфера професійної діяльності випускника:

- ❖ **Роздрібна та оптова торгівля**

Ви будете вміти:

- ❖ приймати товари;
- ❖ перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу;
- ❖ перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду;
- ❖ забезпечувати зберігання товарів за кількістю та якістю;
- ❖ готувати товари до продажу;
- ❖ перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання;
- ❖ забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників;
- ❖ розміщувати і викладати товари за групами, видами, сортами з дотриманням правил товарного сусідства;
- ❖ раціонально і ефективно організовувати працю на робочому місці, готувати робоче місце до роботи;
- ❖ встановлювати і перевіряти справність ваговимірювальних приладів, РРО, виробничого інвентарю, інструментів;
- ❖ пропонувати і показувати товари;
- ❖ консультувати покупців про властивості товарів; пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари;
- ❖ підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку;
- ❖ підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку;
- ❖ готувати товари до інвентаризації;
- ❖ контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації продуктів ;
- ❖ брати участь в оформленні прилавкових вітрин.



Кухар. Кондитер



- База 11 класів
- Форма навчання – денна, бюджет
- Термін навчання – 1 рік 4 місяці
- Диплом кваліфікованого робітника, 3 розряд
- Можливість продовжити навчання в технікумі, університеті

Як кухар Ви будете знати:

- види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби, птиці, дичини, круп, макаронних виробів і бобових, сиру, яєць, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів;
- ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання;
- способи, методи та форми нарізання овочів і зелені;
- прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів;
- технологію виготовлення, вимоги до якості страв з м'яса, риби та напівфабрикатів; овочів, круп, яєць, макаронних виробів і бобових, прісного тіста, страв з концентратів;
- правила реалізації, відпуску готової продукції, терміни та умови зберігання страв;
- організацію робочих місць під час виконання робіт;
- правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, інвентарю;
- правила роботи підприємств харчування;
- технічні вимоги безпеки праці; виробничої санітарії та особистої гігієни;
- призначення, зміст та порядок користування нормативно–технологічними документами

Ви будете вміти:

- ❖ проводити процеси первинної кулінарної обробки сировини;
- ❖ здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів;
- ❖ формувати та панірувати напівфабрикати;
- ❖ готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варити, смажити, запікати та випікати вироби
- ❖ виготовляти страви з концентратів;
- ❖ порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту

Сфера професійної діяльності випускника:

- Діяльність ресторанів, барів, їдалень
- Послуги з постачання готової їжі

Як кондитер Ви будете знати:

- ❖ асортимент, рецептури і технологію виготовлення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту,
- ❖ виготовлення тіста і виготовлення кремів, начинок, вимоги до їх якості;
- ❖ ґатунок борошна, його хлібопекарські якості;
- ❖ способи і прийоми оформлення виробів, техніку нанесення трафаретного малюнка;
- ❖ техніку і способи оздоблення виробів помадкою, кремом;
- ❖ режим і тривалість випікання (смаження) виробів;
- ❖ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі;
- ❖ правила роботи підприємств громадського харчування;
- ❖ основи раціональної організації робочих місць;
- ❖ правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Ви будете вміти:

- готувати прості масові торти, тістечка та інші поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби із різних видів сировини (борошняної, сирної маси або посипок);
- виготовляти різні види тіста, кремів, начинок, фаршів; готувати напівфабрикати;
- оздоблювати вироби помадкою, кремом;
- визначати готовність тістових заготовок до випікання, садити їх у піч або у варильні (пекарські) шафи, стежити за процесом випікання виробів, виймати, охолоджувати

Сфера професійної діяльності випускника:

- ❖ Переробна промисловість.
- ❖ Виробництво хліба, хлібобулочних виробів, виробництво сухарів, печива, пирогів, тістечок з тривалим терміном зберігання.

