

## ЗАПРОШУЄМО НА НАВЧАННЯ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ

### 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньою програмою «Ресторанне обслуговування»

на денній формі навчання за рахунок державного бюджету

#### УМОВИ ВСТУПУ:

##### НА БАЗІ 9-ти КЛАСІВ

Вступники складають **письмові іспити**:

- ★ з української мови (диктант);
- ★ математики (тести)

##### НА БАЗІ 11-ти КЛАСІВ

Вступники беруть участь в **конкурсі сертифікатів** зовнішнього незалежного оцінювання (сертифікати від 100 балів!)

- ★ з української мови та літератури;
- ★ математики (або історії України, або географії)

#### ТЕРМІНИ НАВЧАННЯ:

2 роки 10 місяців

1 рік 10 місяців

#### КВАЛІФІКАЦІЯ ЗА ДИПЛОМОМ:

Адміністратор (господар залу)

#### ПОДАЛЬШЕ НАВЧАННЯ:

Випускники КДКЕТ з дипломом фахового молодшого бакалавра можуть продовжити навчання в стінах технікуму для здобуття ступеня **бакалавра** (за скороченим терміном) на базі:

Донецького  
національного  
університету економіки  
і торгівлі ім. М.Туган-  
Барановського



Харківського  
державного  
університету  
харчування  
та торгівлі

Випускники за спеціальністю можуть  
займати посади:

- ✓ керівник закладу ресторанного бізнесу;
- ✓ адміністратор залу;
- ✓ метрдотель;
- ✓ майстер виробничого навчання;
- ✓ бармен;
- ✓ офіціант;
- ✓ агент з постачання

## КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО СПЕЦІАЛЬНІСТЬ:



**Ресторанне обслуговування** — це перспективна спеціальність. Молодший спеціаліст здатний виконувати обов'язки організатора з проведення святкових заходів, відпочинку і дозвілля населення, адміністратора торговельного залу, консультанта з питань організації обслуговування населення в ресторанному господарстві, менеджера з реклами і надання послуг споживачам.

*Майстер ресторанного обслуговування — фахівець, який може самостійно управляти будь-якими процесами у ресторані, кафе, барі.*

У процесі навчання студенти вивчають цикл як загальноосвітніх, так і професійно орієнтованих дисциплін: барна справа, технологія приготування їжі та етнічні кухні, організація обслуговування та виробництва в закладах ресторанного господарства, ресторанний сервіс та інші.



Якщо Ви плануєте заснувати власну підприємницьку справу, бути успішним та висококваліфікованим спеціалістом у сфері обслуговування, досконало володіти професійною майстерністю, бути діловим працівником сфери ресторанного бізнесу - то це Ваш напрямок в отриманні освіти!!!

*Матеріально-технічна база:*



Викладання професійно орієнтованих дисциплін проводиться в спеціалізованих навчальних кабінетах, лабораторіях, навчальному барі та ресторані - затишних, сучасно обладнаних та методично забезпечених.

До послуг студентів бібліотека, спортивна, актова зали, їдальня, центр інформаційних ресурсів.

## ПРАКТИЧНЕ НАВЧАННЯ

*Бази практики та перші робочі місця:*



Відпрацювання практичних вмінь та навичок проходить в готельно-ресторанних комплексах та закладах харчування Кривого Рогу.



### Стажування за кордоном



Реалізація міжнародного співробітництва у площині практичного навчання дозволила студентам КДКЕТ вдосконалювати фахові компетенції у європейському форматі на базі відпочинкових комплексів **Польщі** (з 2015 р.) та **Болгарії** (з 2019 р.).

### Інноваційні технології навчання:



- ❖ ділові та рольові ігри
- ❖ етикет-квести;
- ❖ проблемні лекції;
- ❖ майстер-класи;
- ❖ лекції-конференції;
- ❖ практичні заняття на виробництві;
- ❖ семінари-презентації.

### Професійний гурток «Сервіс-клуб»



Основними напрямками роботи гуртка є:

- вдосконалення практичних професійних навичок обслуговування;
- вивчення прогресивних форм обслуговування;
- поглиблення та поширення знань з майбутнього фаху.

**ВИПУСКНИКИ СПЕЦІАЛЬНОСТІ КОРИСТУЮТЬСЯ СТАБІЛЬНИМ ПОПИТОМ У РОБОТОДАВЦІВ ВНАСЛІДОК АКТИВНОГО РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО, ГОТЕЛЬНОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ!**