

## ЗАПРОШУЄМО НА НАВЧАННЯ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ

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

на денній формі навчання за рахунок державного бюджету

#### УМОВИ ВСТУПУ-2022:

#### ТІЛЬКИ НА БАЗІ 9-ти КЛАСІВ

- ★ Для вступу за кошти державного або місцевого бюджету вступники складають індивідуальну усну співбесіду та подають мотиваційний лист
- ★ Для вступників, які претендують на навчання тільки за контрактом, достатньо подати необхідні документи та мотиваційний лист

#### ТЕРМІНИ НАВЧАННЯ:

2 роки 10 місяців

#### КВАЛІФІКАЦІЯ ЗА ДИПЛОМОМ:

Фаховий молодший бакалавр з ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

#### ПОДАЛЬШЕ НАВЧАННЯ:

Випускники КФК ТГРБ з дипломом фахового молодшого бакалавра можуть продовжити навчання в стінах коледжу для здобуття ступеня бакалавра (магістра) (за скороченим терміном) на базі:



#### ДЕРЖАВНОГО БІОТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

(колишній  
Харківський державний університет 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. Фаховий молодший бакалавр 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, ресторанный 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 КФКТ ГРБ 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!**