

Technik żywienia i usług gastronomicznych to idealny kierunek dla osób chcących realizować swoje pasje kulinarne i poznawać tajniki sztuki kulinarnej oraz pragnących zdobyć dobrze płatny i poszukiwany na rynku pracy zawód. Wybrać go powinny też osoby dbające o zdrowy tryb życia, dla których ważne jest co i jak jedzą.

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

CELE KSZTAŁCENIA

Uczeń przygotowuje się do wykonywania zadań zawodowych:

- 1) w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:
 - oceniania jakości produktów,
 - przechowywania żywności,
 - obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
 - obsługi sprzętu gastronomicznego,
 - przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
 - wydawania dań.;
- 2) w zakresie kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
 - oceniania jakości żywności,
 - planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
 - organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
 - wykonywania usług gastronomicznych,
 - ekspedycji potraw i napojów..

WYKAZ PRZEDMIOTÓW WTOKU KSZTAŁCENIA

Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

- 1) Teoretyczne przedmioty zawodowe:
 - Bezpieczeństwo i higiena pracy
 - Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych
 - Podstawy gastronomii
 - Technologia gastronomiczna
 - Zasady żywienia człowieka
 - Język obcy w gastronomii
- 2) Przedmioty zawodowe organizowane w formie zajęć praktycznych:
 - Pracownia technologii gastronomicznej
- 3) Praktyka zawodowa

Kwalifikacja HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

- 1) Teoretyczne przedmioty zawodowe:
 - Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej
 - Podstawy żywienia dietetycznego
 - Usługi gastronomiczne i cateringowe
 - Język obcy w gastronomii
- 2) Przedmioty zawodowe organizowane w formie zajęć praktycznych:
 - Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
 - Pracownia usług i obsługi konsumenta
- 3) Praktyka zawodowa

CELE KIERUNKOWE ZAWODU

- 1) Ocenianie jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oraz ich przechowywanie;
- 2) Planowanie i organizowanie procesów technologicznych sporządzania potraw i napojów;
- 3) Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z prawem żywnościowym i systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia;
- 4) Korzystanie z urządzeń i sprzętu stosowanego w produkcji gastronomicznej, ekspedycji potraw i napojów i innych usługach gastronomicznych; bielizny stołowej, zastawy stołowej, sztućców, elementów dekoracyjnych w usługach gastronomicznych i cateringowych;
- 5) Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i ekspedycyjnych w zakładach gastronomicznych;
- 6) Wykonywanie czynności związanych z przyjmowaniem, obsługą i rozliczaniem gości;
- 7) Poznanie zagadnień związanych z dietoprofilaktyką i leczeniem dietetycznym;
- 8) Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;
- 9) Planowanie, organizowanie i realizacja dodatkowych usług gastronomicznych;
- 10) Kalkulowanie kosztów i rozliczanie produkcji żywności i dodatkowych usług gastronomicznych;
- 11) Dobieranie działań promocyjnych do usługi gastronomicznej;
- 12) Posługiwanie się językiem obcym podczas wykonywania czynności zawodowych;
- 13) Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w branży gastronomicznej.

Technik żywienia potrafi:

- 1) sporządzać receptury i kalkulację potraw i napojów,
- 2) sporządzać rozchody magazynowe surowców i kosztorysy usług gastronomicznych,
- 3) stosować urządzenia do przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym,
- 4) stosować systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 5) kontrolować procesy w produkcji gastronomicznej i je dokumentować,
- 6) dokonywać oceny towaroznawczej/organoleptycznej żywności i rozróżniać metody jej utrwalania,
- 7) dobierać i stosować maszyny i drobny sprzęt do procesów technologicznych w gastronomii,
- 8) planować jadłospisy zgodnie z zasadami zdrowego i racjonalnego żywienia,
- 9) określać przemiany składników odżywczych, zachodzących w organizmie człowieka,
- 10) stosować nowoczesne techniki i metody kulinarne w sporządzaniu potraw dietetycznych i alternatywnego sposobu żywienia,
- 11) planować produkcję gastronomiczną i obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- 12) sporządzać rozliczenia finansowe produkcji i sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych,
- 13) sporządzać karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,
- 14) zastosować i oceniać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych,
- 15) stosować w pracy zasady kultury i etyki oraz komunikacji interpersonalnej,
- 16) wykazać się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową,
- 17) przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii,
- 18) udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia,
- 19) organizować i udoskonalać pracę zespołu oraz wykorzystywać programy komputerowe w realizacji zadań.

PERSPEKTYWY ZATRUDNIENIA

Technik żywienia znajdzie zatrudnienie:

- restauracje wolnostojące i przyhotelowe,
- zakłady żywienia zbiorowego świadczące szeroki zakres usług,
- inne podmioty świadczące usługi gastronomiczne z obsługą kelnerską,