

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 343404

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Wykaz przedmiotów w toku kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych:

Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Teoretyczne przedmioty zawodowe:

1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii.
2. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych.
3. Podstawy gastronomii.
4. Technologia gastronomiczna.
5. Zasady żywienia człowieka.
6. Język obcy w gastronomii.

Przedmioty zawodowe organizowane w formie zajęć praktycznych:

1. Pracownia technologii gastronomicznej.

Praktyka zawodowa.

Kwalifikacja HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Teoretyczne przedmioty zawodowe:

1. Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej.
2. Podstawy żywienia dietetycznego.
3. Usługi gastronomiczne i cateringowe.
4. Język obcy w gastronomii.

Przedmioty zawodowe organizowane w formie zajęć praktycznych:

1. Informatyka w gastronomii.
2. Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej.
3. Pracownia usług i obsługi konsumenta.

Praktyka zawodowa.

Kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych przygotowuje uczniów do świadczenia usług gastronomicznych oraz cateringowych. Dotyczą one planowania żywienia, sporządzania potraw, jak również organizacji przyjęć i usług cateringowych. Rynek usług gastronomicznych rozwija się bardzo dynamicznie. Coraz wyższe dochody gospodarstw domowych powodują chęć spędzania czasu poza domem wraz z rodziną. Nie gotujemy w domach, ale udajemy się do wyspecjalizowanych miejsc lub zamawiamy usługę cateringową do domu. Taki model funkcjonowania rodziny obejmuje również, do niedawna zarezerwowane dla kuchni domowych, tradycyjne uroczystości świąteczne. Dlatego też będą powstawać nowe miejsca pracy dla osób posiadających zawód technika żywienia i usług gastronomicznych.

Pracę w gastronomii jest bardzo łatwo znaleźć zarówno w kraju, jak i zagranicą. Osoba dobrze przygotowana zawodowo, posiadająca wykształcenie technika żywienia i usług gastronomicznych jest także przygotowana do prowadzenia własnej działalności gospodarczej.